2 tomes en 1 vol.

avec figures, planches

Henry Berthelot.

1865

TRAITÉ

DE L'OFFICE.

I.

Paris. — Imp. Renard et Cie, 2, rue Damiette.

TRAITÉ

DE L'OFFICE,

PAR M. ÉTIENNE,

ANCIEN OFFICIER DE L'AMBASSADE D'ANGLETERRE,
OFFICIER DE MADAME LA PRINCESSE DE BAGRATION, A PARIS.

AVEC DESSINS GRAVÉS SUR ACIER.

2 volumes, Prix : 10 fr. 50 c.

TOME PREMIER.

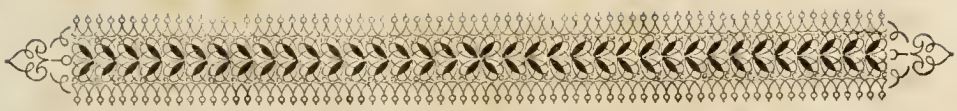
1845

PARIS,
AU BUREAU DE LA COLLECTION CULINAIRE D'ANTONIN CARÊME,
DE LA COLLECTION DE TOUTES LES CHASSES, AVEC ALBUMS DE CHASSE,
DU COURS COMPLET D'AGRICULTURE,
EN 20 VOLUMES IN-8,
AVEC ENVIRON 4000 SUJETS GRAVÉS SUR ACIER : 110 FR.

Paris, rue des Moulins, 8.

Digitized by the Internet Archive
in 2019 with funding from
Getty Research Institute

https://archive.org/details/traitedeloffice12etie



L'office, maintenant bien déchu, a eu ses momens de splendeur; les grands seigneurs l'estimaient autant que la cuisine, quelquefois même lui donnaient la préférence, et le moindre marquis disait : « Mon officier !... » Peut-être alors l'office était moins riche en productions sucrées, mais quelle différence dans le talent du décor et du sablage ! L'officier était obligé de confectionner lui-même tout ce qui constitue le service d'office, il lui fallait faire assiettes-montées, tambours, assiettes particulières, pour le tirage et le caramel; jusqu'aux modestes mendians qui avaient leur tambour particulier. En outre, le sablage exigeait un talent véritable et des travaux journaliers. Semant sur son plateau des sables de toutes couleurs, l'officier présentait chaque jour sur la table, un aspect nouveau qui souvent retraçait un fait encore présent à la mémoire des convives. L'étranger y retrouvait son château, des souvenirs nationaux, et puis, une légère secousse, et tout disparaissait. Rien ne restait de ce travail, qu'un mélange

confus de sable, et le lendemain il fallait un nouveau sablage aussi brillant et non moins éphémère. — Telles étaient les obligations du sableur. Le dernier de ces hommes de talent que j'aie connu à Paris, était M. Jousselin, chef du gobelet de Louis XVIII, et qui, peintre remarquable, exposa souvent ses tableaux au Louvre. — Les derniers sablages furent faits à l'occasion d'une fête donnée par la ville de Paris pour le couronnement de Charles X. — C'est ainsi que les décors de table d'autrefois, moins brillans que ceux d'aujourd'hui, avaient pourtant leur mérite en ce que les formes changeaient souvent et qu'ils exigeaient une véritable habileté et surtout beaucoup de dessin, car, alors, sans dessin, pas d'officier ! — Le dernier décorateur a été M. Dieutfoi, qui a inondé l'Europe de ses produits, mais qui lui-même a été obligé de courber son talent devant le bronze.

Le bronze en effet réunit la richesse, l'élégance et la solidité ; seulement, ce genre si riche en décors est imparfait à mon avis, s'il n'est pas garni de fleurs naturelles. Rien de plus convenable à un beau service, que les fleurs naturelles ; répandez-les partout ! un jour de réception, la table, les corbeilles de fruits, jusqu'aux cheminées, et à l'escalier de l'antichambre, tout doit être couvert de fleurs, et il faut en offrir des bouquets aux dames. Deux choses ressortent surtout dans une fête, les fleurs et les bougies. Le reste, plus ou moins bien exécuté, passe inaperçu pour beaucoup de personnes. Cependant la réunion du beau et du grand dans toutes les parties du service, est bien pré-

férable, et c'est en cela qu'excellait madame la princesse de Bagration. Les dispositions d'une fête sollicitaient toute la délicatesse de son goût, tous ses souvenirs; elle passait des plus gracieux détails aux moindres, cherchant dans le décor quelque rapport avec telle ou telle personne de la réception. Chaque invité était sûr de pouvoir satisfaire une de ses préférences. Les soupers de madame de Bagration étaient surtout d'une attentive et indicible élégance. Cette élégance était le charme de ces réunions spirituelles et illustres, où brillaient, personne ne l'a oublié, l'à-propos, la bienveillance, toute la grâce de son charmant esprit; et l'on a vu tour-à-tour s'asseoir à ces soupers, l'empereur Alexandre, lord Castelreagh, l'empereur d'Autriche, M. de Metternich, lord Stuard, le prince de Talleyrand, dont les saillies se prodiguaient surtout à ces heures de la nuit, à l'extrémité de ces soirées où toutes les préoccupations politiques étaient écartées. Ces fêtes n'existent plus chez madame de Bagration; sa santé détruite les a fait disparaître de cette haute société de Paris, pour laquelle elles étaient des modèles. Si demain les battans de la porte de son salon s'ouvraient de nouveau, la société changée, mais toujours brillante de Paris, s'y précipiterait encore. — Ici je m'éloigne un peu de mon sujet, cependant je ne pouvais pas oublier madame de Bagration, lorsque je vais exposer les élémens les plus frais et les plus fins des réceptions splendides, de cet art de l'hospitalité riche, qui est bien en Europe un des titres de la société

française, un de ses titres les plus connus et les plus enviés.

Après ce peu de mots sur l'office, je dois parler du travail du maître d'hôtel, qui est maintenant inséparable de celui de l'officier. Aussi le service ne se fait-il plus comme autrefois : l'officier qui a déjà beaucoup à faire pour son travail particulier et pour les soins du dîner en général, néglige souvent le service de la cuisine. Carême sentait tellement cet inconvénient, qu'il servait lui-même son dîner. L'officier ne paraissait que pour passer la salade avec le rôti et le punch qui suivait, et tout le reste du temps était employé à ce qu'on appelle le fini du dessert : dressage d'une assiette de caramels, sirops sur les compotes, arrangement du dessert sur une table à part pour le faire passer en ordre, glaces à finir, ou à visiter. — C'est ainsi qu'était employé le temps que laissait à un officier l'intervalle d'un service à l'autre.

En finissant cet article je souhaite que l'on fasse servir le chaud par le cuisinier, et le froid par l'officier.

DES HORS-D'ŒUVRE.

CHAPITRE PREMIER.

HORS-D'ŒUVRE.

1. Des hors-d'œuvre en général.— 2. Filets de poisson à l'espagnole ou scabeche. — 3. Saumon fumé.— 4. Harengs saurs.— 5. Harengs pecs de Hollande.— 6. Harengs façon de Dieppe. — 7. Sauce enragée. — 8. Anchois. — 9. Anchois aux olives. — 10. Beurre d'anchois. — 11. Canapé d'anchois. — 12. Canapé de caviar. — 13. Canapé de jambon.— 14. Canapé de voyage. — 15. Canapé de langue à l'écarlate. — 16. Canapé de saumon fumé. — 17. Thon. — 18. Saucisson. — 19. Mortadelle et jambon. — 20. Huîtres marinées.— 21. Crevettes. — 22. Sardines. — 23. Homard. — 24. Macédoine russe.

1. Des hors-d'œuvre en général.

Une table garnie de hors-d'œuvre arrangés avec soin, donne une bonne opinion du dîner qu'on va faire. Ils accompagnent très bien un couvert élégant, surtout dans le service à la russe. Comme on n'y pose pas le dîner sur la table, elle a besoin d'être garnie. Alors il ne faut pas les ménager; que les sa-

laisons surtout soient nombreuses; elles ouvrent l'appétit.— En Russie, on dresse une table dans une pièce voisine de la salle à manger; on la garnit de hors-d'œuvre, et l'on y sert de l'eau-de-vie de France, de l'absinthe, etc.; c'est une préparation à bien dîner. Dans nos services à la française, le hors-d'œuvre se trouve perdu entre les entrées et les relevés, aussi on en consomme très peu. On passe le melon, les figues, quelques canapés. Mais le maître d'hôtel peut les employer avec avantage s'il arrive par hasard quelque retard dans le service. En les offrant, il fait disparaître cette lacune toujours désagréable pour les convives. Les hors-d'œuvre s'enlèvent avant de passer les entremets doux; on en garde quelques-uns à part, tels, que beurre, raves, thon, etc., pour passer avec le fromage, ainsi que la salade. C'est la mode anglaise.

2. Filets de poisson à l'espagnole ou scabeche.

Filets de sole. — Nettoyez bien deux moyennes soles, essuyez-les, passez-les dans la farine et mettez-les dans une poêle avec assez d'huile pour les faire frire. Quand elles sont frites, égouttez-les sur un torchon, enlevez les filets, parez-les et rangez-les dans une terrine. Retirez la moitié de l'huile, ajoutez à ce qui reste dix gousses d'ail épluchées, et remettez votre poêle sur le feu jusqu'à ce que l'ail soit bien jaune, alors retirez-la, et laissez l'huile refroidir un peu. Mélangez 2 onces d'eau avec un quart de livre de vinaigre, mettez-le dans l'huile, ajoutez six à huit feuilles de laurier, une cuiller à café de piment

doux en poudre, un peu de thym et de poivre; donnez un seul bouillon, et versez sur les filets de sole. Laissez-les ainsi deux jours avant de les servir, ajoutez en les dressant des feuilles de laurier. On peut préparer de la sorte, des rougets et des sardines. Ce sont les poissons qui conviennent le mieux; pourtant on peut se servir de harengs, d'éperlans, de grosses ablettes qui imitent les sardines. Les petits rougets sont les meilleurs pour ce genre de hors-d'œuvre.

3. Saumon fumé.

Vous choisirez du saumon fumé d'un rouge bien clair, vous le couperez en filets de l'épaisseur de 2 lignes; mettez-le ensuite sur un gril et passez-le légèrement au feu. Dressez-le en mettant autour un filet de feuilles de persil, ou de tranches de citron coupées par moitié.

4. Harengs saurs.

Ils doivent être bien gras et bien frais. Coupez-les par moitié en longueur, retirez la peau et l'arête, puis, quand ils sont bien nettoyés, mettez-les sur un gril et passez-les sur un feu léger; ensuite rangez vos filets dans un vase et ajoutez de l'huile et le jus de citron si c'est pour servir de suite, et du vinaigre si vous voulez les conserver.

5. Harengs pecs de Hollande.

Mettez les dessaler dans du lait pendant quelques heures, retirez la peau et coupez-les par morceaux,

de manière cependant, qu'ils paraissent toujours entiers. On les garnit de persil comme le saumon fumé. On peut encore les séparer de l'arête et servir seulement les filets.

6. Harengs façon de Dieppe.

Nettoyez une douzaine de beaux harengs, laissez la laite dans l'intérieur, lavez-les bien et égouttez-les. Faites ensuite une marinade composée de quatre carottes et quatre oignons coupés par tranches, mettez-y des feuilles de laurier, quelques gousses d'ail, du thym, du girofle, du gros poivre, du sel, deux bonnes pincées de piment rouge, passez au beurre dans une casserole les carottes, les oignons, l'ail, le thym, le laurier, jusqu'à ce que les carottes soient blondes; ajoutez-y alors le quart d'une botte de queues de persil, du sel, du poivre blanc, et le poivre de Cayenne; mettez 2 litres de vin blanc, et laissez bouillir le tout une heure à petit feu. Placez alors les harengs dans un plat long en cuivre étamé; passez votre marinade dessus, ajoutez 50 grains de poivre noir et donnez un bouillon aux harengs. Quand ils sont froids, rangez-les dans une terrine avec leur marinade, joignez-y les feuilles de laurier et le thym de leur cuisson.

7. Sauce enragée.

2 livres de tomates, 2 litres de vinaigre première qualité, 2 onces d'ail, 2 onces d'échalotes, 4 gros de sel, 1 once de poivre blanc en poudre, 4 citrons,

demi-once de poivre de Cayenne, trois quarts de piment enragé ou piment des Antilles (capsicum). Faites infuser le piment dans le vinaigre pendant un mois; on peut même en avoir toujours d'avance; passez-le au tamis dans une casserole et faites le bouillir en ajoutant l'ail, l'échalote, et le poivre blanc. Quand l'échalote et l'ail seront cuits, passez encore au tamis dans une terrine. Faites fondre alors les tomates, jetez-en l'eau, passez la pulpe au tamis et mettez-la dans une casserole; faites-la bouillir en ajoutant le vinaigre, le sel et le poivre de Cayenne. Quand tout le mélange est cuit, et a la consistance d'une crème d'office, ajoutez le jus de quatre citrons, passez au tamis, et mêlez bien le tout sans remettre au feu.

Quand la sauce est froide, mettez-la en petites bouteilles, et bouchez bien.

8. Anchois.

Nettoyez des anchois dans de l'eau, essuyez-les bien, séparez-les ensuite par moitié, retirez l'arête, et parez-les bien carrément; dressez-les, en ajoutant de l'huile et en les garnissant de tranches de citron.

9. Anchois aux olives.

Quand vos anchois seront épluchés, vous les roulerez sur le manche d'une cuiller de bois, de manière à ce qu'une olive entre au milieu. Les olives doivent être vidées à l'emporte-pièce : on remplit le vide, de jaune d'œuf cuit et passé au tamis, ou bien encore

de beurre d'anchois (voyez *Beurre d'anchois*), ajoutez ensuite un peu d'huile.

10. Beurre d'anchois.

Prenez autant d'anchois que vous le jugerez convenable, lavez-les, ôtez les arêtes, pilez-les et passez-les au tamis de soie, en y mettant ensuite du beurre frais que vous maniez avec les anchois. On se sert de ce beurre d'anchois pour faire des canapés, en y ajoutant des jaunes d'œuf cuits et passés au tamis, et des blancs hachés.

11. Canapé d'anchois.

Coupez dans la mie d'un pain, des morceaux d'environ 27 lignes de longueur sur 17 de largeur et 2 d'épaisseur; prenez un œuf dur, des filets d'anchois de même longueur que le pain, et du persil haché très fin.

Faites griller le pain; quand il sera bien jaune, laissez-le refroidir, garnissez-le de beurre frais, et placez-y quatre filets d'anchois; garnissez ensuite les intervalles, l'un de persil haché, l'autre de jaune d'œuf passé au tamis, et le troisième de blanc, passé de même. Dans l'été on peut dresser ces canapés sur des feuilles de vigne. Il faut toujours avoir soin de laisser voir les filets d'anchois.

12. Canapé de caviar.

Opérez comme pour les précédens, seulement étalez sur le beurre du caviar frais, au lieu d'anchois,

d'œuf et de persil. Le meilleur caviar vient de Russie pendant l'hiver. Dans l'été il durcit tellement qu'on peut le couper par tranches. Alors on le délaie avec de l'huile et un peu de jus de citron.

13. Canapé de jambon.

Coupez des tranches de pain comme pour les canapés d'anchois, beurrez-les et couvrez-les de tranches de jambon coupées très finement, et de la grandeur du pain. On sert ce hors-d'œuvre pour les déjeuners.

14. Canapé de voyage.

Coupez des tranches de mie de pain de 2 pouces et demi de longueur sur 2 de largeur, et 1 ligne et demie d'épaisseur; beurrez-les bien : coupez des tranches de jambon cru de la même grandeur, et placez-les entre deux tranches de pain beurré.

15. Canapé de langue à l'écarlate.

Ayez un moule ovale, de 2 pouces 4 lignes de longueur, sur 1 pouce et demi de largeur; découpez des tranches de pain de 2 lignes d'épaisseur, faites-les griller, et quand elles sont froides garnissez-les de beurre d'anchois (voyez *Beurre d'anchois*) : faites une bordure avec un filet d'anchois; découpez ensuite avec un coupe-pâte plus petit un morceau de langue à l'écarlate d'une ligne d'épaisseur, que vous mettez au milieu et que vous recou-

vrez de jaune d'œuf passé au tamis, et de persil placé au milieu pour varier les couleurs.

16. Canapé de saumon fumé.

Opérez comme pour le canapé de jambon cru.

17. Thon.

Choisissez-le très frais et d'une couleur rosée; coupez-le par tranches et ajoutez un peu d'huile; garnissez ensuite de tranches de citron en moitié ou de bigarades.

18. Saucisson.

Prenez un morceau de saucisson, retirez la peau qui le couvre et coupez-le par tranches très fines; garnissez de persil. Le saucisson, pour être bon, doit être d'un beau rouge et surtout bien serré. Il existe trois variétés également estimées, et qui viennent de Lyon, d'Arles et de Bologne.

19. Mortadelle et jambon.

La mortadelle et le jambon se servent comme le saucisson, toujours accompagnés de beurre. La mortadelle vient de Bologne, et le meilleur jambon de Westphalie.

20. Huîtres marinées.

Égouttez-les, et servez-les entourées de persil. Ce hors-d'œuvre est peu agréable à l'œil; on le sert rarement.

21. Crevettes.

Épluchez-les de façon à ce que la queue reste adhérente au corps. Dressez-les sur un lit de persil, et entourez-les de même, de quelques feuilles de persil. Mettez au milieu quelques morceaux de glace bien clairs.

22. Sardines.

Faites égoutter sur une serviette huit sardines bien grosses, retirez les écailles et dressez-les entourées de persil. Les sardines viennent de Nantes, et un médecin célèbre leur attribue la propriété d'éclaircir la voix. — On les sert avec de petites tartines de beurre frais.

23. Homard.

Choisissez un petit homard bien frais et bien lourd; prenez les pattes et la queue, épluchez-les, coupez-en la chair par tranches minces, et dressez en ajoutant une mayonnaise (Voyez *Mayonnaise dans les salades*). Vous ajoutez aussi à la mayonnaise un peu d'estragon et de cerfeuil haché très fin, et les œufs du homard, s'il y en a.

24. Macédoine russe.

Anchois, thon mariné, câpres, olives, cornichons, crevettes, betteraves, quelques filets de hareng saur, un morceau de homard.

Coupez chaque chose par morceaux carrés, mettez-les à mesure dans une terrine, ajoutez-y une mayonnaise (Voyez *Mayonnaise*), et de l'estragon haché très fin. Dressez, et garnissez le tour de tranches de homard.

CHAPITRE II.

1. Pains de beurre. — 2. Choux rouge. — 3. Choux à l'anglaise. — 4. Betteraves. — 5. Figues. — 6. Mûres. — 7. Melon. — 8. Petits melons verts. — 9. Melons à la hollandaise. — 10. Raifort. — 11. Concombre. — 12. Filets de concombre. — 13. Fonds d'artichauts en surprise. — 14. Artichaut à la poivrade. — 15. Céleri ordinaire. — 16. Céleri rave. — 17. Céleri rave à la mayonnaise. — 18. Piment rouge et vert du Chily. Piment cerise. — 19. Olives. — 20. Olives à la portugaise. — 21. Olives aux filets d'anchois. — 22. Olives au beurre d'anchois.

1. Pains de beurre.

Vous ferez graver deux moules avec armes ou dessins de fantaisie; vous les ferez bouillir, et les garderez toujours dans l'eau fraîche. Prenez votre beurre, maniez-le bien pour le rendre très liant, et formez-en de grosses boulettes. Mettez une boulette sur une moitié de moule, appliquez l'autre moitié, pressez, et enlevez avec le doigt ce qui dépasse le moule. Donnez encore une légère pression, puis enlevez les pains de beurre, et rangez-les dans une terrine d'eau fraîche.

Pendant l'été on sert le beurre avec de la glace.

Il faut aussi en mettre alors quelques morceaux dans l'eau où vous conservez le beurre.

Je préfère, du reste, servir le beurre sous forme de coquilles, que l'on fait en grattant le morceau de beurre avec le dos d'un couteau. — Le beurre doit toujours être de première qualité, et il faut éviter de se servir des parties qui ont touché le linge dans lequel on l'envoie à Paris.

2. Choux rouges.

Retirez les grosses côtes d'un chou rouge, coupez le reste bien finement, mettez-le dans une terrine avec un peu de sel, et retournez-le bien pour le mariner. Au bout de deux jours, égouttez-le, mettez-le dans un pot, et versez dessus de bon vinaigre, en ajoutant quelques clous de girofle, ou du cumin.

3. Choux à l'anglaise.

Opérez comme pour les précédens, laissez les choux rouges se saler pendant quatre jours, égouttez ensuite, en y joignant quelques petits oignons, du gingembre, des clous de girofle, des pimens et quelques morceaux de raifort; faites bouillir du vinaigre et versez-le dessus, de manière à ce que les choux soient bien couverts. Quand le tout est froid, fermez le vase.

4. Betteraves.

Choisissez des betteraves qui ne soient pas trop cuites, et dont la chair ne soit pas filandreuse,

enlevez la peau, en pénétrant d'une demi-ligne dans le fruit. Coupez-le et arrangez les tranches dans un pot avec quelques clous de girofle. Remplissez d'un vinaigre léger.

Si vous cuisez vous-même les betteraves, faites la cuisson à l'eau, c'est le moyen de les garder plus cassantes. On peut encore employer le cumin, c'est la manière allemande, servi avec les betteraves : une cuillerée à café pour un litre de vinaigre.

5. Figues.

Choisissez-les bien mûres, et dressez-les sur des feuilles. Garnissez-les de glace pilée dans un torchon, et couvrez-les abondamment : cette glace tient très long-temps.

Quand l'année est chaude, les meilleures figues sont celles d'automne. L'espèce préférable est la blanche ronde.

6. Mûres.

Même manière que les figues. Couvrez-les bien de glace avant de les servir.

7. Melon.

Coupez des tranches que vous dressez sur des feuilles, et couvrez bien de glace. On peut de même le mettre à la glace, une heure avant de le couper. Il faut le parer, et ne pas servir le côté de la couche. Les melons de châssis sont les meilleurs et arrivent les premiers; ceux de cloche leur succèdent et sont

toujours moins fins. — Quand vous avez dressé les tranches, pilez de la glace dans un torchon, et garnissez tout le melon de cette glace, qui fait l'effet d'une neige.

Le gros prescott, à fond blanc, est l'espèce la plus estimée.

8. Petits melons verts.

Ces melons se font comme les cornichons; ce sont ceux que les maraîchers réforment comme surabondans. Il faut les choisir petits et bien faits.

9. Melon à la hollandaise.

Choisissez des melons moyens avant leur entière maturité, coupez-les en petites tranches et retirez l'écorce, comme pour confire : faites-les blanchir, bien dégorger, et mettez-les au sucre tiède pour commencer. Vous ajouterez à votre sirop assez de vinaigre pour lui donner un goût agréable, mais pas trop aigre. — Six façons.

10. Raifort.

Prenez une belle racine de raifort de Strasbourg, nettoyez-la et laissez-la tremper un peu. Ensuite essuyez-la, râpez-la, et ajoutez un peu de petite crème, sans que le mélange soit trop liquide : on doit pouvoir le prendre à la fourchette. On fait aussi ce hors-d'œuvre avec du bouillon, ou bien on sert le raifort simplement râpé. On peut encore le gratter avec un couteau et en obtenir comme des petits rubans.

11. Concombre.

Prenez un concombre vert, pelez-le, coupez-le en tranches de l'épaisseur d'un sou; mettez-les dans une terrine avec du vinaigre, un peu d'huile, sel, mignonnette, sautez et servez. C'est de cette manière que le concombre a le plus de goût.

12. Filets de concombre.

Coupez un concombre en deux ou trois morceaux, selon sa longueur. Enlevez l'écorce en tournant le couteau autour du morceau, et continuez à le couper ainsi jusqu'aux pepins comme un large ruban. Roulez-le bien serré, et coupez par tranches, qui, en se déroulant, forment de longs filets. Mettez-les dans un saladier avec un peu de sel, et faites mariner pendant une demi-heure. Egouttez l'eau ensuite en pressant légèrement, et assaisonnez d'huile, vinaigre et mignonnette.—Le concombre vert est le meilleur.

13. Fonds d'artichauts en surprise.

Faites cuire deux moyens artichauts, retirez les feuilles et le foin, parez bien le dessous du fond, et ciselez-le dessus. Ajoutez vinaigre, huile, sel, poivre, et laissez mariner une heure. Egouttez ensuite et ajoutez une petite macédoine russe en forme de pyramide. Choisissez des artichauts moyens, pour que deux puissent entrer dans le hors-d'œuvrier.

14. Artichauts à la poivrade.

Choisissez de petits artichauts, qui se vendent ordinairement en bottes, prenez-en six d'égale grosseur, enlevez les premières feuilles, et parez le fond bien à blanc; frottez-les avec un demi-citron, coupez un peu le haut, et mettez-les tremper dans de l'eau qu'il faut changer souvent, dressez-les ensuite sur des feuilles. On peut d'avance en préparer l'assaisonnement dans un bol, au lieu de le faire sur la table. On peut aussi les couper d'avance.

15. Céleri ordinaire.

Prenez quatre pieds de céleri, enlevez les premières feuilles jusqu'à ce que vous trouviez celles qui sont d'un beau jaune tendre. Nettoyez le pied en enlevant toutes les parties dures, fendez les tiges en quatre, et faites dessus quelques légères entailles. Mettez-les à mesure dans de l'eau fraîche. Toutes les parties que vous avez entaillées se frisent et prennent un aspect agréable. — Chaque morceau ne doit pas avoir plus de 6 ou 7 pouces de longueur.

16. Céleri rave.

Lavez-le bien, mettez-le à cuire, et, sitôt qu'il est cuit, rafraîchissez-le, coupez-le par tranches, et ensuite par ronds avec l'emporte-pièce, assaisonnez d'huile, vinaigre, sel, poivre, et mettez un peu de cerfeuil et d'estragon.

17. Céleri rave à la mayonnaise.

Après avoir opéré, comme précédemment, laissez mariner le céleri, égouttez-le et joignez-y une mayonnaise légère; dressez-le en l'entourant de filets d'anchois, ornés de jaune d'œuf passé comme pour les canapés.

18. Piment rouge et vert du chily. Piment cerise.

Epluchez-les, coupez la queue et mettez-les dans un pot que vous remplissez de vinaigre, et que vous bouchez bien.

19. Olives.

Lavez-les dans l'eau fraîche, et dressez-les couvertes d'eau, pour qu'elles ne noircissent pas. En Portugal, on sert des olives noires, dites des Cordonniers, qui sont très bonnes. Les olives de Séville, grosses comme un œuf de pigeon, sont moins agréables que nos bonnes olives du midi.

20. Olives à la portugaise.

Retirez le noyau des olives, avec un vide-pomme, de manière à n'enlever que le noyau, mettez à mesure les olives dans de l'eau fraîche. Ensuite prenez de l'origan et de la marjolaine, que vous écrasez avec les doigts, égouttez les olives, mettez-y deux bonnes pincées de chaque herbe, ajoutez de l'huile d'olive, un demi-jus de citron, et laissez mariner une heure ou deux.

21. Olives aux filets d'anchois.

Opérez comme précédemment et remplacez les herbes par des filets d'anchois. Faites mariner à l'huile d'Aix.

22. Olives au beurre d'anchois.

Préparez comme ci-dessus, remplissez de beurre d'anchois, et fermez chaque bout avec du blanc d'œuf émincé et taillé de la même grandeur que le trou de l'olive.

CHAPITRE III.

1. Ogoursi russe. — 2. Petit appétit. — 3. Bigarreaux et cerises. — 4. Choux-fleurs. — 5. Haricots verts. — 6. Quartiers de citron. — 7. Citrons et bigarades. — 8. Radis noir. — 9. Radis roses et raves. — 10. Petites croûtes. — 11. Blé de Turquie. — 12. Cornichons. — 13. Oignons blancs. — 14. Fenouil. — 15. Moutarde verte et cresson alenois. — 16. Macédoine. — 17. Macédoine à la moutarde. — 18. Truffes. — 19. Vinaigre de table composé. — 20. Vinaigre à l'estragon. — 21. Vinaigre Chily. — 22. Compote de Chambéry. — 23. Observation sur les hors-d'œuvre, qui se servent avec la glace.

1. Ogoursi russe.

Cent ogoursis, une poignée de feuilles de cassis, une poignée de fenouil, estragon, une racine de raifort, quelques feuilles de chêne, une eau de sel à 6 degrés au pèse-sirop :

Lavez les ogoursis ainsi que les feuilles et les racines, que vous coupez grossièrement; mettez les ogoursis dans un petit tonneau, en mélangeant bien avec les herbes, faites égoutter par la bonde du tonneau, et versez-y l'eau salée. Quand on veut servir les ogoursis, on les retire du tonneau avec une cuiller de bois. On peut les manger au bout de quinze

jours; quand on veut en jouir plus promptement, il faut les faire à l'eau chaude à 60 degrés.

Ce petit concombre ne se trouve qu'en Allemagne; on peut faire venir de la graine et en cultiver comme les concombres. Cette espèce est préférable au cornichon.

2. Petit appétit.

Prenez de la petite chicorée verte, lavez-la, ajoutez du cerfeuil et de l'estragon haché, assaisonnez ensuite, et dressez avec des filets d'anchois.

3. Bigarreaux et cerises.

Remplissez un bocal de bigarreaux auxquels vous aurez laissé 6 lignes de queue, ajoutez quelques feuilles d'estragon, remplissez avec du vinaigre et bouchez bien. Les cerises se font de la même manière. On peut ajouter le vinaigre chaud sur les fruits.

4. Choux-fleurs.

Épluchez un chou-fleur bien blanc et bien frais par petits bouquets. Donnez un très léger blanchissage, en ajoutant un peu de sel à l'eau bouillante; égouttez-les, mettez-les dans un pot et versez dessus du vinaigre bouillant, en ajoutant quelques clous de girofle, un peu de sel blanc et des feuilles d'estragon; égouttez-les le lendemain, donnez un bon bouillon au vinaigre, auquel vous en ajoutez de nouveau, et versez-le bien chaud sur les choux-fleurs; on peut

aussi ajouter de la moutarde anglaise délayée, que l'on mélange au vinaigre en y ajoutant encore un peu de vinaigre chily.

5. Haricots verts.

Même procédé que pour les choux-fleurs; ajoutez quelques feuilles d'estragon.

6. Quartiers de citron.

On ne les fait que pour ajouter aux mélanges, et on ne les sert jamais seuls; donnez-leur un demi-blanchissage, et mettez-les au vinaigre comme les choux-fleurs, après les avoir laissés dégorger pendant un jour.

7. Citrons et bigarades.

Dressez-les simplement sur des feuilles. Ce hors-d'œuvre ne se sert que comme quantité.

8. Radis noir.

Épluchez, coupez par tranches minces, et mettez dans une terrine en ajoutant du sel pour faire sortir l'eau. Assaisonnez d'huile, vinaigre, un peu de poivre fin et dressez.

On peut découper les tranches avec un coupe-pâte de la grandeur d'une pièce de 5 francs.

9. Radis roses et raves.

En les épluchant, ne laissez que deux ou trois feuilles des plus tendres, coupez la queue à blanc,

et mettez à mesure les radis dans l'eau fraîche. Il ne faut pas les y laisser long-temps, car ils corrompent l'eau, et acquièrent un goût désagréable.

Les raves s'épluchent de même; il faut toujours servir des pains de beurre avec ces hors-d'œuvre.

10. Petites croûtes.

Vous ferez faire des petits pains en forme de flûtes au beurre, de 3 pouces de longueur sur 1 pouce de largeur, vous ôterez le dessus et la mie; ensuite vous préparerez du thon, des anchois en filets, des betteraves, quelques morceaux de homard, des filets de cornichons, des olives évidées et coupées en quatre, quelques queues de crevettes, du céleri rave; coupez le tout par petits morceaux, ajoutez un blanc et un jaune d'œuf hachés; mettez alors dans une terrine, assaisonnez avec une mayonnaise légère, et garnissez vos petits pains au moment de servir. Ce hors-d'œuvre convient pour un déjeuner.

11. Blé de Turquie.

Choisissez-le petit, parez la queue et jetez six minutes, dans une bassine d'eau bouillante salée; égouttez-le, mettez-le dans un pot et versez dessus du vinaigre d'Orléans. Le second jour réduisez le vinaigre, et remettez-le sur le blé de Turquie; rangez ensuite dans des bocaux que vous luterez bien, après avoir ajouté de l'estragon.

12. **Cornichons.**

1re *manière.* — Choisissez de petits cornichons de 21 à 18 lignes de longueur, brossez-les bien sans les écorcher; préparez ensuite de l'estragon en feuilles, quelques oignons blancs épluchés, de l'ail, de l'échalote, du poivre long, du perce-pierre, du sel; quand ces ingrédiens sont bien préparés, mélangez-les, et mettez vos cornichons dans un pot par couches, en ajoutant à chaque couche un lit d'ingrédiens. Versez dessus du vinaigre bouillant, bouchez bien le pot.

On peut ne faire reverdir les cornichons qu'à mesure qu'on en a besoin; vous mettez le tout dans une bassine de cuivre, sur un feu doux, ils jaunissent d'abord, puis ensuite deviennent d'un beau vert. Ne les laissez pas refroidir dans la bassine, et retirez-les du feu quand ils sont d'un vert tendre. Il faut surtout éviter l'ébullition. Le vinaigre doit porter 17 degrés, au pèse-vinaigre.

2e *manière.* — Choisissez et brossez les cornichons comme précédemment. Jetez-les dans une bassine de vinaigre, 1re qualité; remuez-les légèrement avec une cuiller en ajoutant du sel fin, retirez-les du feu quand ils commencent à monter et à reverdir, et mettez-les dans un pot. Jetez dans le vinaigre le même assaisonnement que dans la recette précédente, donnez un bouillon, égouttez et versez sur les cornichons. Réduisez ensuite le vinaigre, qui, affaibli par l'assaisonnement et les cornichons, n'aurait pas assez de force pour les conserver fermes.

3e *manière*. — Brossez les cornichons et mettez-les à mesure dans un pot, ajoutez perce-pierre, estragon, quelques oignons blancs et quelques pimens. Versez sur le tout du vinaigre bouillant. Égouttez le lendemain, donnez un bouillon au vinaigre et versez-le sur les cornichons. — Le troisième jour, réduisez encore le vinaigre, jetez les cornichons dedans, et mettez la bassine sur le feu pour les faire reverdir; ils ne doivent pas bouillir; retirez-les quand ils sont d'un vert très tendre. — La qualité des cornichons, et leur bonne conservation, dépendent de la qualité du vinaigre, qui doit être le meilleur possible. Il faut aussi ne jamais les prendre dans le pot avec les doigts. — Quand tout est froid, fermez bien le pot avec du parchemin.

13. Oignons blancs.

Choisissez de petits oignons blancs hâtifs. Coupez-leur la tête d'une ligne, jetez-les dans l'eau bouillante et donnez-leur quelques bouillons. Rafraîchissez-les, coupez-leur la queue assez pour qu'en les pressant, la première peau se détache. Ayez du vinaigre bouillant, jetez les oignons dedans et retirez immédiatement la bassine du feu. Égouttez-les le lendemain, mettez-les dans un pot et donnez quelques bouillons au vinaigre, pour faire évaporer l'eau que les oignons ont dégorgée, ajoutez-y avant la réduction du sel et de l'estragon. Mettez ensuite l'estragon sur les oignons, versez le vinaigre et bouchez.

Pour obtenir un vinaigre bien blanc, mêlez un quart de noir-animal à 2 litres de vinaigre, laissez-le ainsi deux heures en remuant souvent, et filtrez au papier.

14. Fenouil.

Préparez les pieds de fenouil comme le céleri. Fendez-les en deux, ciselez les tiges finement et assez profondément pour qu'elles frisent quand on les met dans l'eau. Ce fenouil se cultive beaucoup en Italie, et particulièrement dans la marche d'Ancone.

15. Moutarde verte et cresson alenois.

Coupez de jeunes plants de 18 lignes de hauteur, lavez et dressez-les séparément. — Vous pouvez en semer dans des pots, et en avoir ainsi en toute saison. Plus les plants sont petits, plus leur goût est fort.

16. Macédoine.

Ce hors-d'œuvre se compose d'objets déjà confits au vinaigre, tels que : cornichons, oignons blancs, blé de Turquie, piment vert et rouge dit *chily*, haricots verts, choux-fleurs, petit melon vert, piment cerise et carottes découpées à l'emporte-pièce, tiges et racines de céleri, céleri-rave découpés de même; angélique, petites raves, petits pois et bigarreaux. — Donnez un léger blanchissage à tous ces ingrédiens, rafraîchissez-les, mettez-les dans une

terrine, versez dessus du vinaigre bouillant, couvrez-les; égouttez le lendemain, réduisez le vinaigre, ajoutez du vinaigre Chily, et mettez le tout à chaud sans ébullition. Retirez du feu, et ajoutez tout de suite quelques graines de capucine, épine-vinette en grappes, truffes en tranches minces, échalotes, gros muscat, morceaux de noix, amandes mondées, estragon, quelques champignons tournés, blanchis dans de l'eau citronnée, avec un peu de beurre, et que vous passez à l'eau chaude avant, pour qu'il n'y reste pas de corps gras; mélangez tout cela et mettez dans un bocal, de manière à pouvoir prendre de tout sans chercher au fond. Les quantités doivent être proportionnées à la grosseur des objets; on ajoute un peu de sel au vinaigre, à la première ébullition.

On peut encore trouver beaucoup de choses à ajouter à cette macédoine; ce qui importe, c'est que les couleurs et les formes soient variées. L'on peut très facilement changer les formes au moyen de divers emporte-pièces. — Le céleri-rave et les fonds d'artichaut doivent être blanchis aux trois quarts.

17. Macédoine à la moutarde.

Mélangez des fruits au vinaigre, tels qu'oignons, cornichons, choux-fleurs, haricots verts, quartiers de citron, piment vert moyen, piment cerise, morceaux de fonds d'artichaut, rangez le tout dans un bocal; délayez ensuite de la moutarde Durham avec le vi-

naigre des fruits, auquel vous ajoutez du vinaigre chily, remplissez-en le bocal et bouchez bien.

18. Truffes.

Choisissez-les petites et bien rondes, brossez-les et épluchez-les finement ; mettez dans une casserole, 2 onces de beurre, du sel, de la muscade, placez le tout sur un feu doux, pendant un quart d'heure, et en évitant l'ébullition. Mettez aussi un peu de feu sur le couvercle. Égouttez ensuite, et rangez dans un bocal que vous remplissez d'huile d'Aix et que vous lutez. — Pour servir les truffes, vous les égouttez, les dressez, et ajoutez à l'huile un peu de jus de citron.

19. Vinaigre de table composé.

3 pintes de vinaigre d'Orléans, 1e qualité, 4 onces de fleurs de sureau, 1 once un quart de baume, 1 once de ciboule hachée, six gousses d'ail, quarante clous de girofle, une poignée de fleurs de capucines, trois citrons coupés en quatre, 1 once de graine de céleri, 1 once de poivre concassé, du perce-pierre, 2 onces de graine de moutarde, un peu de macis, douze échalotes, pimprenelle, 2 livres d'estragon, 1 once de sel, 1 once de poivre long.

Avant de faire votre vinaigre, faites sécher à l'ombre tout ce qui contient de l'humidité, afin de ne pas affaiblir le vinaigre. — Laissez le tout infuser deux ou trois mois, filtrez, et mettez en bouteille : bouchez bien.

20. Vinaigre à l'estragon.

Épluchez de l'estragon, que vous mettez à sécher à l'ombre pendant deux jours, en le retournant souvent. Mettez-le dans une cruche, avec quelques petits oignons, du perce-pierre, quelques échalotes, et remplissez de vinaigre, que vous filtrerez au bout d'un mois. — En remettant de nouveau vinaigre sur l'estragon, on l'obtiendrait encore assez aromatisé.

21. Vinaigre Chily.

Mettez dans un flacon 1 livre de piment chily, fendu ou simplement ouvert. Versez dessus 1 litre de vinaigre d'Orléans, et six bonnes cuillerées à bouche de vinaigre de bois; laissez infuser pendant trois mois en remuant quelquefois le mélange; filtrez-le pour le servir. — Les pimens peuvent encore servir pour hors-d'œuvre, c'est pourquoi j'ai indiqué de leur faire une simple incision, pour que le vinaigre s'empare de la force du piment. — Le piment enragé est préférable.

22. Compote de Chambéry.

Ce hors-d'œuvre se compose de cédrats confits, haricots verts, et cornichons, coupés par moitié quand ils sont gros, de piment gros, mais encore jeune et long d'un pouce au plus. — Faites confire à fond et ajoutez du vinaigre au sirop, après avoir donné trois façons. — Le goût du vinaigre doit être fort, mais non aigre.

23. **Observation sur les hors-d'œuvre qui se servent avec la glace.**

Il faut les mettre long-temps d'avance à la glace, et avoir soin, au moment de les servir, de retirer l'eau contenue au fond du hors-d'œuvrier. Répétez cette opération au milieu du service, pour éviter que cette eau ne coule et ne salisse la nappe.

DES SALADES.

SALADES.

1. De l'assaisonnement des salades. — 2. Salade à la grande duchesse. — 3. Salade à la Bagration. — 4. Salade cuite. — 5. Mayonnaise. — 6. Moutarde anglaise. — 7. Salade à la maréchale. — 8. Laitue à la crème. — 9. Laitue. — 10. Romaine. — 11. Raiponces et mâches. — 12. Pissenlit. — 13. Haricots verts. — 14. Cresson ordinaire. — 15. Chicorée. — 16. Escarole. — 17. Barbe de capucin ou cheveux de paysan. — 18. Céleri. — 19. Remoulade. — 20. Pommes de terre et betteraves.

1. De l'assaisonnement des salades.

Il faut avoir égard à la quantité de la salade et aux salaisons qu'elle contient. — Quand une salade est servie, il ne doit jamais rester d'huile au fond du saladier. — Quant à la quantité de l'huile, elle varie selon les différentes salades. Il faut en général cinq cuillerées d'huile pour une de vinaigre. — Quand on prépare une salade hors de la salle à manger, le mieux est de mettre le sel et le poivre dans un bol, de les dissoudre avec le vinaigre, d'ajouter

l'huile et de bien mélanger. Versez alors sur la salade, que vous retournez dans un saladier ordinaire et que vous mettez ensuite dans le saladier de service. — C'est une mesure de propreté. Il y a des carafes de cristal qui servent à mélanger l'assaisonnement; en y ajoutant un jaune d'œuf et un peu de moutarde, et en agitant fortement, on obtient une mayonnaise légère que l'on incorpore à la salade.

On peut encore, pour assaisonner, mettre le sel et le poivre dans une cuiller, y ajouter le vinaigre, verser dans la salade, et mettre l'huile. — Ou bien on met dans la salade le sel et le poivre, on la retourne; on met l'huile, on retourne encore; on ajoute ensuite le vinaigre, que l'on mélange au tout.

2. Salade à la grande duchesse.

Prenez plusieurs sortes de légumes, tels que pomme de terre, céleri-rave, fonds d'artichaut, haricots verts, flageolets, petits pois, choux-fleurs et betteraves; faites-les cuire et coupez-les en petits carrés. — Faites durcir deux œufs, hachez le blanc, et passez le jaune au tamis; ayez du persil haché, des câpres, quelques filets de cornichon, des queues de crevettes, des filets d'anchois, coupés comme les légumes, et quelques filets de poisson. Mêlez le tout et assaisonnez d'huile, sel, poivre et moutarde anglaise, ou d'une mayonnaise très claire pour que l'on distingue bien chaque objet (Voyez *Mayonnaise*).

3. Salade à la Bagration.

Épluchez des laitues dont vous prenez les cœurs, coupez-les en six ou en huit, d'après la grosseur. Ayez ensuite des filets d'anchois, des morceaux carrés de thon mariné, des olives tournées, des morceaux de betteraves, des filets de cornichon, des morceaux d'ogoursis, la queue et les pattes d'un moyen homard, coupés en dé. Mélanger le tout dans un saladier, en ajoutant quelques petits morceaux de biscuit de mer, et assaisonner avec une mayonnaise, au moment de servir, pour que la salade ne cuise pas.

4. Salade cuite.

Faites blanchir deux laitues, des pommes de terre, des choux-fleurs, des haricots verts, un morceau de choux cabus; mettez le tout à égoutter, coupez la laitue en quatre, le chou-fleur et le choux cabus par petits bouquets. Coupez par tranches des betteraves et des cornichons, ayez des oignons marinés, quelques morceaux de blé de Turquie, des morceaux d'ogoursi, thon et lamproie marinés, filets d'anchois, quelques câpres.

Faites rôtir de petits morceaux de pain, que vous imbiberez ensuite d'huile surfine, et rangez dans votre saladier, en ayant soin de former dessus des dessins et des compartimens; puis avec des blancs et des jaunes d'œufs durs passés au tamis, tranchez les couleurs. — Cette salade se met sur table et s'assaisonne au moment. Il faut, dans l'assaisonnement,

se régler sur les salaisons, et le vinaigre que contient déjà la salade.— On peut ajouter quelques capucines comme décor.

5. Mayonnaise.

Mettez un jaune d'œuf dans une terrine, avec une pincée de poivre fin et du sel proportionné à la quantité que vous voulez faire, et aux salaisons qui font partie de la salade.

Travaillez l'œuf, le sel, le poivre, et versez quelques gouttes d'huile, en remuant et en tournant toujours; ajoutez un peu de vinaigre, et continuez de verser de l'huile. On peut y faire entrer une demi-livre d'huile, un quart de verre de vinaigre à l'estragon, quelques gouttes de vinaigre chily. Quand la mayonnaise est à son point, ajoutez de la moutarde anglaise, et un demi-jus de citron. Si vous la trouvez trop épaisse, mettez-y deux cuillerées d'eau.

Observation. — Comme on est obligé de mettre l'huile goutte à goutte en commençant, pour opérer plus facilement, mettez l'huile dans une bouteille, et faites au bouchon deux entailles, l'une petite, pour verser l'huile, et l'autre plus grande, pour introduire l'air et faciliter l'écoulement.

6. Moutarde anglaise.

Mettez la farine de moutarde, dite Durham, dans une petite terrine, ajoutez du sel et délayez à l'eau bouillante; mettez de l'eau jusqu'à ce que la moutarde soit assez liquide pour être servie.

7. Salade à la maréchale.

Épluchez cerfeuil, estragon, pimprenelle, baume, quelques feuilles de menthe, cresson alenois, trique-madame, cresson ordinaire, petite moutarde; remplissez votre saladier à moitié, en gardant de chaque fourniture, pour former des compartimens au dessus.

8. Laitue à la crème.

Choisissez des laitues bien fraîches et bien pommées; retirez-en toutes les grandes feuilles et ne gardez que les cœurs, que vous couperez en huit ou dix, selon la longueur; mettez-les dans une terrine avec du vinaigre ordinaire sans goût étranger, du sel, un peu de poivre, et au lieu d'huile, de la crème double bien épaisse et bien douce; remuez votre salade et mettez-la dans le saladier. Elle doit être faite, c'est-à-dire assaisonnée au moment de servir.

9. Laitue.

Opérez comme précédemment; ajoutez cerfeuil et estragon; on peut encore y mettre quelques jaunes d'œuf durs écrasés. Quand c'est une salade pour l'office, on se contente de couper les œufs en quatre. Cette salade avec les œufs exige plus d'assaisonnement et supporte peu le vinaigre.

10. Romaine.

Retirez toutes les feuilles vertes jusqu'à ce que vous arriviez à celles qui sont d'un beau jaune tendre;

prenez ces feuilles, ôtez le gros bout, et fendez-les, puis, coupez-les en morceaux de 2 pouces de longueur; vous continuez ainsi jusqu'à ce que le cœur soit assez gros pour être fendu en quatre ou six morceaux, que vous coupez de la même longueur que les premières feuilles; assaisonnez avec cerfeuil, estragon, cresson alenois et moutarde verte hachée grossièrement; mettez aussi trois jaunes d'œuf durs écrasés : il ne faut pour la salade de romaine simple que du cerfeuil et de l'estragon.

11. Raiponces et mâches.

Épluchez les mâches en coupant la queue, de manière à faire tomber toutes les feuilles grosses ou flétries; prenez des raiponces; ôtez la première peau qui couvre la racine; fendez-la en deux, en ne laissant que quelques feuilles. Cette salade exige des betteraves et du cerfeuil haché.

12. Pissenlits.

Choisissez-les bien jaunes et bien tendres : ceux que l'on vend dans le commerce sont toujours verts et durs; il faut qu'ils soient cueillis dans une terre très meuble; les meilleurs se trouvent à la campagne, dans les taupinières. C'est parmi les salades communes celle qui paraît la première.

13. Haricots verts.

Épluchez des haricots verts de moyenne grosseur; faites-les blanchir dans un poêlon d'office à l'eau

bouillante, et ajoutez un peu de sel dans l'eau; faites égoutter sur une serviette; mettez du persil haché, quelques filets d'anchois, et de l'huile en petite quantité. Les haricots fins sont préférables, car lorsqu'ils sont gros, il faut les couper, et alors ils se cassent, ce qui est désagréable.

14. Cresson ordinaire.

Cette salade ne se sert guère seule; elle appartient plutôt à la cuisine qu'à l'office; elle a le désavantage de fondre aussitôt qu'elle est assaisonnée, mais on peut la mêler à une autre salade, et alors on n'éprouve pas le même désagrément.

15. Chicorée.

Prenez des chicorées dont le cœur soit bien jaune et les feuilles bien fines; retirez tout le vert; lavez-les bien et épluchez-les en les lavant une seconde fois. Si vous n'êtes pas pressé, faites-les égoutter dans une serviette; autrement secouez-les bien; ajoutez du cerfeuil et de l'estragon haché grossièrement.

La meilleure chicorée est celle de Meaux et celle de Rouen.

Du chapon. — Les personnes qui aiment la chicorée à l'ail, prendront une croûte de pain, frotteront dessus une gousse d'ail, la mettront dans la salade et assaisonneront. Si l'on aime la salade forte en goût, on laisse le pain plus long-temps. Les méridionaux mangent le chapon avec délices.

16. Escarole.

Prenez les feuilles bien jaunes; ôtez les côtes, et coupez comme la romaine. On peut, avec du soin, éviter de laver cette salade, ce qui vaut mieux, quand on a le temps. En la secouant, on flétrit les feuilles, et elle se cuit plus promptement. Quand on sert cette salade on y met seulement du cerfeuil et de l'estragon haché.

17. Barbe de capucin ou cheveux de paysan.

Épluchez et coupez de 2 pouces de longueur, sans laver, et en essuyant seulement; ajoutez du cerfeuil haché et des morceaux de betteraves marinées d'avance au vinaigre. Il faut, en l'assaisonnant, se régler sur le vinaigre contenu dans les betteraves.

18. Céleri.

Nettoyez quatre ou cinq pieds de céleri, en retirant les premières tiges qui sont creuses; mettez les bonnes dans une terrine d'eau fraîche; nettoyez bien le pied, en enlevant tout ce qui est dur. Quand tout est préparé, coupez chaque tige en morceaux de 18 à 20 lignes de longueur; recoupez les morceaux dans la longueur, assez gros pour qu'ils soutiennent bien l'assaisonnement; lavez encore le tout; mettez à égoutter dans un torchon, et assaisonnez dans une terrine.

19. Remoulade.

Mettez dans un saladier une bonne cuiller à bouche de moutarde, sel, poivre et un jaune d'œuf, remuez avec une cuiller de bois cinq ou six tours, et ajoutez de l'huile en commençant comme pour la mayonnaise. Il faut mettre par intervalle du vinaigre pour l'empêcher de tourner. Il faut mettre huit cuillerées à bouche d'huile, une et demie de vinaigre à l'estragon, et quelques gouttes de vinaigre chily.

20. Pommes de terre et betteraves.

Faites blanchir des vitlottes que vous coupez ensuite comme des pièces de vingt sous; coupez au coupe-pâte des tranches de betteraves de même grandeur; mélangez le tout, ajoutez de la fourniture et assaisonnez avec une mayonnaise légère; mettez aussi quelques filets d'anchois.

DES FROMAGES.

FROMAGES.

1. Du fromage. — 2. Strachino de Milan. — 3. Stilton. — 4. Chester. — 5. Croûtes au fromage de Chester. — 6. Chapsigre. — 7. Brie. — 8. Roquefort. — 9. Hollande. — 10. Gruyère. — 11. Parmesan. — 12. Compiégne. — 13. Neufchâtel affiné. — 14. Neufchâtel frais. — 15. Viry. — 16. Fromage à la crème mat.

1. Du fromage.

Le fromage se sert pendant qu'on enlève le second service, ou après; dans un grand dîner, il doit être accompagné de salades, de hors-d'œuvre, de petites rôties garnies de beurre, de pains de Turin, de marrons, de noix, etc; c'est une sorte de service qui clôt celui de la cuisine, et qui est intermédiaire à l'office.

Le jour de dîner, vous coupez des tranches de différens fromages que vous rangez ensuite sur une serviette pareille à celles du service, en ayant soin de varier les couleurs et de mettre les mêmes quali-

tés de fromage ensemble. Quand vous passez le fromage, ayez soin de faire suivre d'une personne qui propose du beurre aux convives qui auront pris du fromage. On passe en même temps la salade et un plateau de salaisons. On ne doit retirer les salières qu'après que le fromage a été servi.

Il existe plusieurs variétés de fromages qui ne sont pas dans le commerce. Un des meilleurs, mais aussi des plus rares qui existe, est un fromage qui se fait dans une ferme de Sa Majesté la reine d'Angleterre, à Brighton, forme stilton, mais bien supérieur.

La Hollande possède aussi quelques bons fromages, mais elle envoie toujours les mêmes, peut-être est-ce pour la commodité du transport ou du détail. L'Italie fournit aussi de très bonnes espèces; et la Suisse une seule.

2. Strachino de Milan.

Quand vous l'aurez bien nettoyé, enveloppez-le d'une serviette damassée, de manière à n'en laisser voir qu'une face. Faites un trou au milieu et enlevez la croûte, pour servir plus commodément la première fois. On le sert avec une cuiller à fromage. Il y a à Milan une variété de fromage dit Strachino, qui pèse 25 livres, et peut rivaliser avec les meilleurs fromages anglais. Dans l'intérêt des commerçans et des amateurs, je voudrais qu'il fût plus répandu.

3. Stilton.

Ce fromage se sert rarement en morceaux, et de même que beaucoup d'autres fromages, il perd à être

détaillé. Achetez-en une moitié, et enveloppez-la d'une serviette damassée, non entièrement dépliée, car la croûte est peu agréable à l'œil et toujours garnie de mites; servez avec la cuiller à fromage. Quand vous l'avez servi plusieurs fois, remplissez le vide avec du vin de Xerès ou de Madère. Mettez-le sous cloche comme les autres fromages pour l'empêcher de gercer et conserver l'humidité.

4. Chester.

Servez bien nettoyé sur une serviette, avec un couteau d'argent quand c'est un morceau de gros chester. Quand c'est un petit, nettoyez-le, faites un trou au milieu, et servez avec la cuiller au fromage. Quand le trou est assez grand, vous pouvez y verser du Madère, alors faites-le la veille pour que le vin ait le temps de pénétrer.

5. Croûtes au fromage de Chester.

Coupez des tranches de mie de pain, d'un pouce de largeur sur 2 de longueur, et de 2 lignes d'épaisseur; faites-les griller d'un beau blond; coupez des tranches de fromage de même grandeur et d'une ligne d'épaisseur, mettez-le sur les rôties, et faites-le fondre avec une pelle à glace, servez sur une assiette chaude.—Faites de même pour le gruyère, seulement il est mieux de le faire fondre au four de campagne.

6. Chapsigre.

Fromage suisse aromatisé, d'un vert foncé, on le sert râpé pour déjeuner. On peut faire des tartines bien beurrées et les en saupoudrer : il est très apéritif.

7. Brie.

Prenez un morceau, que vous nettoyez en le grattant légèrement, servez sur une serviette avec un couteau d'argent. — Ce fromage n'est bon qu'en hiver; les meilleurs sont ceux de Melun dits double-crème, moitié moins grands que ceux de Meaux et de Coulommiers.

8. Roquefort.

Servez comme le brie.

9. Hollande.

Servez en quartiers, au couteau. — Il y en a de 3 livres qui peuvent être servis entiers. On peut aussi en remplir le vide avec du vin de Bordeaux.

10. Gruyère.

Servez en quartiers et au couteau. Le meilleur est celui de Fribourg. Les yeux doivent être petits, ronds, peu nombreux, et la pâte serrée.

11. Parmesan.

Quoique, en général, on n'emploie ce fromage que râpé, pour les usages culinaires, il est digne de paraître sur la table, quand il est de première qualité,

frais, et qu'en le coupant il file comme dans le macaroni. Une fois détaillé, il ne conserve que peu de jours cette dernière qualité.

12. **Compiégne.**

Excellent fromage, bon pour les petits déjeuners, ayant, comme beaucoup de ses semblables, les qualités digestives que l'on accorde aux vieux fromages, qui, je le crois, ne font trouver le vin bon que parce qu'ils excitent à boire. La preuve, c'est que les gros marchands de vins en ont toujours, et en offrent à leurs pratiques avant de leur faire goûter les vins qu'ils veulent vendre : avis au lecteur!

13. **Neufchâtel affiné.**

Ce fromage a la forme d'un gros bouchon : il faut le choisir bien mollet, le bien nettoyer, et servir sur une serviette avec un couteau.

14. **Neufchâtel frais.**

Retirez le papier qui l'enveloppe, mettez-le à la glace, et servez avec de la crème glacée. Vous pouvez y ajouter du sucre de vanille ou de cannelle, mais le plus souvent on le mange au naturel.

15. **Viry.**

Ce fromage délicat se sert au dessert, on le glace, et on passe avec, de la crème double glacée, et du sucre en poudre.

16. Fromage à la crème mat.

Délayez deux neufchâtels, avec deux ou trois tasses à café de crème double, en travaillant d'abord le fromage dans une terrine avec une cuiller de bois, et en n'incorporant la crème que peu-à-peu, afin que le fromage soit bien lisse et sans grumeaux, faites-le égoutter dans un petit moule à fromage à claire-voie, où vous mettrez un linge très fin et que vous mouillerez d'avance. Mettez à la glace et servez avec de la crème double à part, que vous aurez glacée de même.

Frappez un peu le fromage sur une table, pour qu'il prenne bien la forme du moule.

SUPPLÉMENT

AUX

HORS-D'ŒUVRE.

1. Harengs à la Sainte-Menehould au champagne. — 2. Truffes du Piémont en salade. — 3. Truffes du Périgord en salade. — 4. Fruits salés à la russe.

1. Harengs à la Sainte-Menehould au champagne.

Une douzaine de harengs *laités* auxquels vous coupez la tête, nettoyez-les bien, et rangez-les dans un vase de faïence allant au feu, de manière à ce qu'ils restent dans toute leur longueur.

Mettez dans une casserole 3 onces de beurre frais, une carotte et 1 oignon émincés, 1 bouquet de persil, une gousse d'ail, poivre en grain, un peu de muscade râpée, poivre fin et sel. Passez le tout sur un feu doux, quand le mélange est un peu blond, ajoutez-y une bouteille de champagne; laissez *mijoter* pendant une heure, passez ensuite au tamis de crin sur vos harengs, posez le couvercle sur la terrine, et garnissez les bords de papier collé, afin d'empêcher

l'évaporation. Donnez six heures de cuisson lente au four; de cette manière l'arête se trouve dissoute.

Ce genre est préférable aux harengs de Dieppe. — On prépare de même les rougets, les petits saumons du Rhin et les truites.

2. Truffes du Piémont en salade.

Nettoyez-les bien, pelez-les ensuite, émincez-les finement dans un saladier, ajoutez-y sel, huile et jus de citron. — Mélangez légèrement pour ne pas les casser.

3. Truffes du Périgord en salade.

Prenez une bouteille de ces truffes qui, ayant subi une ébullition, peuvent être préparées comme celles du Piémont.

4. Fruits salés à la russe.

On fait en Russie toutes sortes de fruits de ce genre, que l'on estime beaucoup.

On les pique, on les met dans un bocal par lits, et l'on y ajoute des feuilles de cassis, de cerises et du cumin en herbe. On compose ensuite une salaison d'une bouteille et demie d'eau, un verre de vinaigre d'Orléans, 3 quarterons de sucre, 4 onces de sel. — Faites bouillir le tout, en ajoutant un peu de can-

nelle, quelques clous de gérofle et un peu de muscade râpée. -- Laissez refroidir, et versez sur les fruits que vous laissez ainsi mariner quinze jours avant de vous en servir. Bouchez-les bien, et tenez-les dans un endroit frais.

DEUXIÈME SUPPLÉMENT

AUX

HORS-D'ŒUVRE.

1. Cerises à l'allemande. — 2. Vrilles de vigne. — 3. Passerage à grandes feuilles.

1. Cerises à l'allemande.

Choisissez des cerises noires, telles que griottes; coupez-leur la queue à 6 lignes du fruit; mettez-les dans un pot avec du gérofle, de la cannelle, de la muscade râpée, un peu d'estragon; faites bouillir 1 litre de vinaigre, auquel vous ajoutez une demi-livre de sucre, laissez refroidir et versez dans le pot: donnez après deux jours un bouillon au vinaigre et versez-le encore froid. Répétez une troisième fois cette opération, et versez le vinaigre tiède sur les fruits.

On prépare de même toutes les espèces de prunes noires. On ferme soigneusement le pot avec du parchemin.

2. Vrilles de vigne.

Il faut choisir les plus grosses, leur donner 5 minutes de blanchissage à l'eau bouillante salée, les égoutter et les péparer comme des cornichons, y ajoutant seulement de l'estragon et quelques feuilles de cassis.

3. Passerage à grandes feuilles.

Lavez bien les feuilles, posez-les l'une sur l'autre pour les émincer; dressez-les dans le hors-d'œuvrier après les avoir laissé égoutter sur une serviette. On la mange avec la viande. On peut l'assaisonner comme une petite salade ordinaire, et sans huile comme le cresson.

TRAITÉ DE L'OFFICE.

DES COMPOTES.

INTRODUCTION.

INTRODUCTION : 1. Des compotes en général.— 2. Du dressage. — 3. Des gelées sur les compotes. — 4. Différentes manières de dresser. — 5. Manière de glacer les compotes qui n'ont pas de gelée. — 6. Du papier pour les compotes. — 7. Des terrines à compotes. — 8. Des poêlons. — 9. Du fourneau. — 10. Des chausses.— 11. Du blanchissage des fruits. — 12. Du sirop sur les compotes. — 13. Clarification du sucre ; clarification au noir. — 14. Clarification simple. — 15. Clarification à froid. — 16. Emploi du noir après la clarification. — 17. Cuisson du sucre. — 18. Des cloches pour compotes.

1. Des compotes en général.

Cette partie de l'office est une des plus agréables à exécuter, et demande un soin tout particulier. Les compotes, pour être parfaites, ont besoin d'être bien nettes, et cela dépend de la manière dont le fruit a été *paré :* en termes d'office, *parer* est le procédé qui consiste à enlever, soit l'écorce, soit la peau du fruit, ce qui réclame une grande habitude. Cette opération est assez difficile à décrire; je vais pourtant tâcher de faire comprendre comment on doit procéder.

Qu'un fruit reste entier ou en moitié, le procédé est le même. Supposons une moitié de pomme de calville : parez premièrement les carrés légèrement; j'ai indiqué, à cette compote, la meilleure manière d'enlever le cœur (voir *Calville*); enlevez ensuite sur le milieu et sur la longueur une bande de cinq lignes de largeur et d'une demi d'épaisseur; cette bande doit être enlevée d'un seul trait de couteau; enlevez de même une bande de chaque côté, de manière que les deux qui restent près de celle du milieu soient enlevées les dernières; l'opération donne cinq côtes à chaque quartier. Pour un fruit entier, il faut que les bandes soient petites et toutes égales. Il y a des fruits qui ont besoin d'être parés plus grandement. Quant à l'épaisseur, surtout dans les poires qui ont une teinte verte, elle n'a pas de règle; on doit aller jusqu'au blanc. Il y a des couteaux canelés pour parer les fruits; il ne faut pas les choisir trop fins. Le mieux est encore, pour s'habituer, de parer les fruits communs : cela fait la main. Par exemple, pour tourner en vis ou en spirale une poire de Rousselet, coupez la queue à 5 lignes du fruit dont vous enlevez une bonne ligne; grattez la queue avec le couteau; appuyez la pointe de votre couteau près de la queue, et avec la main gauche faites tourner la poire sous le couteau, n'enlevant environ qu'une ligne de peau, et assez profondément cependant pour qu'à la cuisson la vis paraisse bien : il faut s'essayer sur des citrons ou autres fruits dont on n'a pas besoin. L'orange se pare en ciselant. Quand par hasard

un fruit est trop blanchi, le couteau doit être un peu plus relevé pour le parer.

2. Du dressage.

Les compotes exigent beaucoup de soin au dressage; il faut un sirop toujours limpide pour beaucoup de compotes : n'en mettez que juste ce qu'il faut pour qu'en les portant elles ne se dérangent pas. Il faut, dans les grands dîners, ne mettre que la moitié du sirop, et les finir un peu avant de servir le dessert; elles ont, de cette manière, plus d'éclat : l'on évite le dérangement en mettant des gelées sur les compotes : il y en a qui ne s'associent pas avec les gelées; dans ce cas il faut passer du sirop dessus.

3. Des gelées sur les compotes.

Elles doivent être blanches, minces, sans écume; il faut, pour les enlever de l'assiette, cerner d'abord le tour avec la pointe du couteau, couper avec des ciseaux un rond de papier mince, d'un pouce plus grand que la gelée sur laquelle vous l'appuyez, en passant la main partout. Ayez un poêlon d'eau bouillante assez grand pour que le fond de l'assiette y repose bien; laissez ainsi votre assiette jusqu'à ce qu'elle soit chaude, et en enlevant le papier vous enlevez la gelée qui y reste adhérente. Un fourneau encore chaud fait le même service; toutes les gelées n'ont pas besoin d'être chauffées pour être enlevées. Il faut avoir un soin particulier des assiettes qui servent et que l'on nomme assiettes à gelée. Ce sont

généralement de petits plats d'entremets en faïence de Creil; ils doivent être bien plats. Il y en a de bombés au centre, mais il ne faut pas s'en servir. Il faut éviter de les faire laver dans une eau grasse; il faut les bien passer à l'eau fraîche ou tiède, avant de s'en servir, et les poser pour y couler la gelée sur une table bien d'aplomb. Sur toutes les compotes décorées, on pose la gelée avant d'ajouter le sirop, ce qui maintient le décor. La gelée se pose avec le papier et sans oscillations; on mouille ensuite le papier avec un blaireau ou doroir, comme ceux des cuisiniers, et au bout de deux minutes on peut l'enlever; cependant il faut un peu de précaution. Les assiettes ordinaires sont trop petites pour la gelée: la compote devant être couverte entièrement.

4. Différentes manières de dresser.

On commence par le milieu pour toutes les compotes dont le fruit est rond; au contraire pour tous les fruits longs, le milieu se met en dernier.

5. Manière de glacer les compotes qui n'ont pas de gelée.

Les genres de compotes qui ne supportent pas de gelée sont les fruits entiers, tels que cédrats, poires de martin-sec, et même ceux que l'on ne veut pas couvrir. Égouttez-les bien, dressez-les sans y ajouter de sirop, faites cuire une décoction de gelée de pommes, et avec un blaireau glacez vos compotes; il faut laisser la gelée reposer un instant avant de vous

en servir. Cette manière peut s'appliquer à toutes les compotes.

6. Du papier pour les compotes.

Pour couvrir les compotes à la cuisson, il faut faire attention au papier que vous employez; il y en a qui dégorge et donne une teinte opale au sirop, surtout s'il est léger.

7. Des terrines à compotes.

Les terrines ordinaires ne conviennent pas pour certaines compotes; elles sont trop coniques et exigent trop de sirop. Je préfère, surtout pour les compotes en moitié, celles qui sont rondes comme un saladier; elles s'y rangent bien, et le sucre de leur cuisson suffit pour les y tenir couvertes.

8. Des poêlons.

S'il y a quelques jours qu'ils n'ont servi, ils contiennent de l'oxyde; il faut avant de les employer, ou les faire nettoyer, ou simplement y frotter un quartier de citron, les passer à l'eau fraîche, et les essuyer.

9. Du fourneau.

Il faut toujours charger son fourneau avant de parer les fruits; ces derniers ayant toujours une tendance à noircir ou à rougir, il vaut mieux que le feu attende que les fruits.

10. Des chausses.

Elles doivent être proportionnées à ce que l'on veut filtrer; il faut que la masse arrive à 2 ou 3

pouces du bord. Avec ce procédé, on peut y remettre ce qui a filtré en premier et qui n'est jamais clair.

11. Du blanchissage des fruits.

On a donné cette dénomination à la première opération que subit le fruit que l'on veut arranger en compote, ou confire à fond. Dans le premier cas, on n'est pas tenu aussi rigoureusement à observer cette règle; on ne pourrait pas, au contraire, confire les fruits qui ont servi à faire une compote, quand on ne leur a donné qu'une cuisson légère de peur de les déformer : c'est le cas des pommes, poires, pêches, abricots, etc. Toutes les compotes de fruits à écorce doivent être blanchies à fond; il faut éviter de blanchir les fruits à grand bouillon : aussitôt qu'ils entrent en ébullition, il faut ralentir le feu. Par exemple, pour les oranges dont on veut faire des quartiers, une grande ébullition les vide; il en est de même de la figue et autres fruits.

12. Du sirop sur les compotes.

La règle veut qu'on passe toujours le sirop au tamis de soie, quand on range une compote dans la terrine : de plus, il faut le repasser quand elle est dressée; non par-dessus, mais dans une petite terrine; il faut l'ajouter à la cuiller. Le fruit ne doit pas être trop couvert par le sirop qui, règle générale, ne doit jamais avoir plus de 28 degrés, pour être agréable.

13. Clarification du sucre. — Clarification au noir.

Cassez dans une bassine, 20 livres de sucre en pain; battez un blanc d'œuf dans 4 litres d'eau; mouillez-en votre sucre, et mettez-le sur le feu; agitez avec l'écumoire, pour faciliter la fonte; mettez-y ensuite 10 onces de noir, dont 5 animal, et 5 végétal; mêlez-le bien à votre sucre, avec l'écumoir; laissez-le monter trois fois en y versant à chaque fois et en tout, 1 litre d'eau; ce qui fait 5 litres pour 20 livres de sucre. Ce procédé vous donne un sirop à 32 degrés; versez-le dans une chausse, en ayant soin de remettre ce qui passe en premier sur la masse, jusqu'à ce qu'en en mettant un peu dans un verre, il soit bien clair; couvrez votre chausse pour conserver la chaleur et faciliter le filtrage; on peut si le sucre est très beau, ne mettre que du noir végétal: le noir animal a la propriété de blanchir le sucre, mais il le graisse; l'addition du noir végétal rétablit l'équilibre, vu qu'il a la propriété de sécher le sucre. Il faut, avant de filtrer, que le bouillon soit bien blanc et que le sucre paraisse bien séparé du noir, ce que l'on obtient en le laissant un peu monter à petit bouillon en jetant dessus un peu d'eau; le noir s'ajoute lorsque le sucre est chaud et fondu.

14. Clarification simple.

Cassez en moyens morceaux 20 livres de sucre en pain; mettez-les dans une bassine; battez un blanc d'œuf dans 4 litres d'eau, mouillez-en votre sucre et

laissez-le une demi-heure ainsi, avant de le mettre sur le feu; la fonte s'opère mieux. Mettez-le sur le feu, en l'agitant avec l'écumoire; quand il monte, versez sur le bouillon de l'eau fraîche, répétez cette opération trois fois; mettez la bassine sur le coin du fourneau, et commencez à l'écumer, en ayant soin de jeter un peu d'eau sur le bouillon. La première écume est grise, mais peu-à-peu elle devient très blanche, et l'eau que l'on jette sur le bouillon fait sortir l'œuf; quand le sucre est bien clair, on le passe au tamis. Il faut, pour cette clarification, ajouter un demi-litre d'eau à celui que l'on a gardé pour mêler le sucre au bouillon. On peut le peser et le mettre à 31 degrés. Il faut surtout, dans les grandes affaires, éviter de clarifier léger, c'est une perte de temps considérable, le travail en général s'opérant par petite cuisson.

15. Clarification à froid.

Faites fondre 4 livres de beau sucre dans 18 onces d'eau, filtrez-le à l'entonnoir de verre dans un filtre en papier; il faut garnir l'entonnoir de paille sur sa longueur pour empêcher le papier d'en approcher et faciliter la filtration.

16. Emploi du noir après une clarification.

Si vous avez des sirops de fruits qui ne soient pas clairs, faites-les chauffer à l'ébullition, et versez-les ainsi dans la chausse, en ayant soin de remettre ce qui passe en premier, jusqu'à ce que le sirop soit clair; les sucres des fruits à écorce qui auraient un

commencement de fermentation, et qui, par conséquent, seraient louches, reviennent très bien ainsi, et perdent leur goût acide.

17. Cuisson du sucre (1).

On compte 6 degrés principaux de cuisson, qui sont:

1° Le lissé; — 2° le perlé; — 3° le soufflé; — 4° la plume; — 5° le cassé; — 6° le caramel.

Nota. Les sucres gras ne donnent pas ces cuissons avec la même netteté; les bouillons surtout paraissent plus avancés qu'ils ne le sont réellement. Il faut le plus possible éviter d'en employer pour la cuisson au cassé.

Première cuisson; sucre au lissé.

Le sucre étant clarifié, vous le mettez sur le feu, et, après quelques momens d'ébullition, vous prenez un peu de sucre au bout du doigt index, en l'appuyant sur le pouce que vous séparez aussitôt; alors le sucre doit former un petit filet à peine sensible qui se rompt de suite. Cette cuisson est au *petit lissé;* — si, au contraire, le sucre s'allonge un peu plus, il est au *grand lissé.*

Deuxième cuisson; sucre au perlé.

Le sucre ayant quelque ébullition de plus que le précédent, vous en prenez de nouveau entre les doigts que vous séparez de suite; alors le sucre s'étend en formant un fil qui se rompt. Cette cuisson indique

(1) J'aurai l'occasion de compléter ailleurs ce que je dis ici sur les différens degrés de cuisson du sucre.

le *petit perlé:* aussitôt que le sucre s'étend d'un doigt à l'autre sans se rompre, il se trouve cuit au *grand perlé.* Voici encore un signe qui caractérise cette cuisson : les bouillons forment à leur surface comme des perles rondes et serrées.

Troisième cuisson ; sucre au soufflé.

Vous continuez la cuisson du sucre, dans lequel vous trempez une écumoire que vous frappez aussitôt sur la bassine; vous soufflez à travers cette écumoire afin d'en faire sortir de petites bouteilles, ce qui indique la cuisson au *soufflé.*

Quatrième cuisson ; sucre à la plume ou boulet.

Donnez encore quelques bouillons au sucre; et, après y avoir trempé l'écumoire, vous la secouez fortement pour en dégager le sucre, qui s'en sépare aussitôt en formant une espèce de filasse volante; c'est alors que le sucre a acquis la cuisson dénommée à la *grande plume.*

Cinquième cuisson ; sucre au cassé.

En donnant un peu plus de cuisson que ci-dessus, vous trempez le bout du doigt dans un verre d'eau fraîche, ensuite dans le sucre, et bien vite après dans l'eau froide, de manière que vous détachez ce sucre de votre doigt; alors il doit se briser net en formant de petits éclats. Cette cuisson distingue le sucre au *cassé;* mais si, en le présentant sous la dent, il s'y attache, alors le sucre n'a atteint que la cuisson du *petit cassé.*

Sixième cuisson ; sucre au caramel.

Lorsque le sucre a atteint le degré indiqué ci-dessus, il passe rapidement au caramel; car, dès qu'il perd sa blancheur et qu'il commence à se colorer d'une teinte sensible à la vue, alors il est au caramel: cette cuisson se juge non-seulement à l'œil mais encore au nez, car elle prend une odeur particulière qui fait le désespoir de l'ouvrier. Cette cuisson ne s'emploie que pour les compotes grillées, encore ne doit-elle avoir qu'une légère teinte blonde. Le caramel qu'on emploie en cuisine doit être cuit à feu très lent et mouillé ensuite, une cuisson précipitée le rend amer et lui donne un ton noir.

18. Cloches pour les compotes.

Faites faire chez un tourneur une demi-sphère d'un bois bien sec, de 8 lignes moins grande que votre compotier; faites ajouter un manche de 6 lignes dans la partie plate; ayez une terrine de 3 pouces plus large que le moule et 3 pouces plus haute. Commencez par mettre au fond 2 pouces d'amidon, mettez-y votre moule d'aplomb, et remplissez l'intervalle d'amidon en ayant soin de ne pas y laisser de vide. A cet effet, vous devez tasser souvent la terrine à mesure que vous l'emplissez, et tourner le moule dans l'amidon. Quand elle est pleine jusqu'au-dessus du moule, unissez avec une règle le dessus, et frappez encore légèrement la terrine sur un torchon plié en quatre. Tournez le

moule dans tous les sens et retirez-le; s'il s'éboulait de l'amidon, vous remettriez le moule en donnant quelques tours; s'il y avait sur les côtés des parties creuses, vous y passeriez la lame d'un grand couteau pour tasser l'amidon près du moule.

Pour faire une demi-sphère parfaite, il faut que le moule ait au moins 3 lignes en partie droite, ou bien on doit l'enfoncer de 3 lignes dans l'amidon, car, pour y couler le sucre, il faut laisser 3 lignes de rebord, pour qu'en portant la terrine à l'étuve le sucre ne sorte pas. Du reste, le premier procédé est meilleur, l'amidon éboule moins facilement. Mettez cuire du sucre au soufflé, remplissez l'appareil sans verser sur les parois et sans laisser tomber de gouttes au fond. Mettez votre terrine à l'étuve à 40 degrés, laissez-la ainsi cinq heures. Au bout de ce temps, visitez la croûte des bords qui ne doit pas avoir plus d'une ligne d'épaisseur. Retirez la terrine et cassez la croûte du dessus sans attaquer le bord. Retirez le plus de sucre possible, soit avec un poêlon, soit avec une cuiller à potage; passez ensuite entre la cloche et la terrine un grand couteau à plusieurs reprises, pour rendre l'amidon moins compacte, en en retirant le plus possible. Quand il n'en restera plus que la moitié, passez vos mains dedans en dégageant la cloche de l'amidon, et, quand vous êtes parvenu dessous, vous l'enlevez alors sur une seule main et de l'autre la nettoyez avec un blaireau. Evidez bien le sucre qui y est encore, posez-la sur un tamis pour la reprendre plus facilement, retournez-la sur une

grille fine, remettez-la à l'étuve pour finir d'égoutter et sécher l'intérieur. Vous garnirez le bas d'une petite bordure en pastillage pour donner de la consistance; vous ferez de même un anneau décoré que vous collerez au sommet, pour pouvoir l'enlever de dessus la compote; on peut y faire peindre les armes des personnes qui dînent ce jour-là ou de belles guirlandes de fleurs. Il faut ménager le sirop aux compotes que l'on cloche, et en remettre quand la cloche est enlevée, car le bord n'y doit pas tremper, si vous voulez les servir plusieurs fois. Huit compotes clochées font un bel effet dans un dessert; je ne cite cette cloche que comme difficulté de travail pour l'obtenir bien mince. On peut en faire un pastillage; il faut alors une planche gravée d'une mosaïque bien légère, qui produit un joli effet, parce qu'elle est presqu'à jour.

CHAPITRE PREMIER.

DES POMMES.

1. Pommes de calville par moitié. — 2. Compote de calville arrière-saison. — 3. Autre manière. — 4. Calvilles en petits quartiers. — 5. Calville à la portugaise. — 6. Pommes à la duchesse. — 7. Pommes en surprise. — 8. Pommes en surprise à la gelée de pommes. — 9. Pommes d'api. — 10. Rainettes entières. — 11. Pommes de châtaignier. — 12. Pommes grillées. — 13. Compote à la caradoc. — 14. Pommes pour gelée de pommes. — 15. Gelée de pommes au sucre en pain. — 16. Gelée de pommes au sucre clarifié. — 17. Compote de gelée de pommes. — 18. Paniers de pommes. — 19. Marmelade de pommes. — 20. Des résidus de la gelée de pommes. — 21. Compote de marmelade. — 22. Pâte de pommes. — 23. Azeroles. — 24. Gelée d'azeroles.

1. Pommes de calville par moitié.

Il faut quatre pommes plutôt longues qu'aplaties : coupez-les par moitié, évidez l'intérieur avec une cuiller à café ; donnez un léger coup de couteau à la queue et à la tête de la pomme; commencez par parer les carrés d'une demi-ligne d'épaisseur (voyez à l'article des *Compotes*) ; mettez vos moitiés à mesure dans une terrine contenant environ 2 litres d'eau clarifiée, additionnés d'un jus de citron ; mettez dans un poêlon assez grand pour que vos pommes ne se

touchent pas, un demi-litre de sucre clarifié, un quart de litre d'eau et le quart du jus d'un citron. Rangez-y vos pommes et couvrez-les d'un papier en rond pour éviter la poussière. Faites cuire votre compote à grand feu jusqu'à l'ébullition ; ralentissez ensuite. Retournez souvent vos quartiers pendant la cuisson, en évitant de les piquer avec la fourchette. Ils sont cuits quand elle entre facilement dedans; il faut faire cette épreuve toujours du côté du cœur, et sans les traverser : dans le commencement, les pommes de calville sont extrêmement délicates, et il faut beaucoup de ménagemens à la cuisson, pour éviter qu'elles ne se déchirent, le fruit n'ayant pas assez de corps. Laissez ensuite votre compote dans le poêlon pendant un quart d'heure. Pour la mettre dans la terrine, commencez par y verser quelques cuillerées du sirop, et enlevez vos pommes avec une petite écumoire, ou avec votre fourchette, en ayant soin de mettre la partie évidée en dessus. Passez le reste de votre sirop sur les pommes et laissez refroidir avant de dresser. J'indique de laisser la compote refroidir un moment dans le poêlon, quoique l'on n'emploie jamais ce procédé, mais j'écris pour des personnes qui n'ont pas l'habitude de travailler l'office, et ce retard n'est nécessaire que pour raffermir la compote si elle était trop cuite. — On peut frotter chaque demi-pomme avec une moitié de citron déjà pressé, pour ne pas déchirer ou rayer le fruit à mesure qu'on le pare.

2. Compote de calville dans l'arrière-saison.

Opérez comme ci-dessus pour les parer. Ayez un poêlon d'eau bouillante additionnée d'un jus de citron, donnez cinq minutes d'ébullition à vos pommes; ayez dans un autre poêlon, 1 livre de sucre, à 28 degrés; enlevez vos pommes de l'eau, et mettez-les dans le sirop. Continuez de cuire votre compote, comme la précédente. Il est inutile de la laisser refroidir un moment dans le poêlon, car les pommes ont alors besoin de beaucoup de cuisson. Elles diffèrent en cela des poires qui en ont moins besoin à l'arrière-saison. Les compotes de pommes d'après ce procédé sont plus blanches, et on peut aussi l'employer pour celles ci-dessus.

3. Autre manière.

Avant de parer vos pommes, mettez dans le poêlon un demi-litre de sirop et un quart d'eau, un peu de citron pressé très légèrement. Portez votre sirop à l'ébullition, et mettez-y vos quartiers de pommes à mesure que vous les parez en plaçant la partie évidée la première, car c'est celle qui noircit le plus promptement. Continuez du reste la cuisson avec le même soin.

4. Calvilles en petits quartiers.

Coupez par la moitié quatre calvilles moyennes, mais allongées; coupez chaque moitié en trois, en vous réservant une belle moitié entière pour le milieu. Évidez bien chaque petit quartier et parez-le

légèrement et bien rondement, de manière à ce que chaque morceau s'emboîte l'un dans l'autre, ce qu'en terme d'office on nomme *Mironton.* Je conseille de donner cinq minutes de blanchissage à cette compote, et de la finir ensuite dans un sirop à 28 degrés. Le fruit contenant déjà de l'eau, il faut l'égoutter pour la dresser, et passer entre chaque petit quartier un filet d'angélique dont une partie doit passer sous le milieu. Si ce morceau se trouvait trop enfoncé, vous ajouteriez dessous quelques morceaux qui doivent rester. Cette compote se sert recouverte d'une gelée.

5. Calvilles à la portugaise.

Évidez au vide-pomme sept petits calvilles; piquez-les légèrement. Mettez dans un poêlon moitié sirop et moitié eau, et commencez par y faire cuire vos pommes au trois quarts. Retirez-les et mettez-les à mesure sur un plafond ou dans une tourtière; finissez de les cuire, et, mettant continuellement le sirop sur les pommes avec une cuiller d'argent, dressez-les chaudes dans le compotier. Réduisez le sirop à la nappe et sucrez-en la compote; ce sirop est une gelée de pomme qui donne beaucoup de lustre aux pommes. Il faut avant de le réduire le passer au tamis. Vous pouvez mettre de la marmelade d'abricots dans l'intérieur: cette compote peut se servir chaude; on peut y ajouter un peu de sirop de vanille.

6. Pommes à la duchesse.

Pelez des pommes de calville ou de rainette franche. Prenez une cuiller à légumes de 8 à 9 lignes de diamètre; évidez dans les pommes la quantité de parties rondes qu'il vous faut pour la compote; mettez-les à mesure dans l'eau citronnée; puis donnez-leur ensuite cinq minutes de blanchissage, à grand sucre, pour les finir de cuire, les tenant toujours fermes pour les dresser plus gracieusement. Égouttez-les avant et introduisez à chacune une petite queue d'angélique, de 6 lignes de longueur en dehors : vous percez d'abord vos pommes avec un petit morceau de bois moins gros que les filets d'angélique. Il faut ménager le sirop dans le compotier; la trop grande quantité dérangerait la symétrie du dressage. Il serait bien de les mettre rafraîchir après le blanchissage et de les traiter à sirop chaud.

7. Pommes en surprise.

Quand vous aurez fait une compote de pommes, égouttez les moitiés, et avec une cuiller évidez le plus possible l'intérieur que vous remplirez de marmelade d'abricots : vous dressez à mesure, mettant un peu de sirop au fond du compotier afin que les fruits s'arrangent d'eux-mêmes : faites ensuite un sirop neuf à 28 degrés, auquel vous ajoutez un verre à liqueur de marasquin. On peut évider les pommes avant de les mettreen cuisson.

8. Dito à la gelée de pomme.

Quand les moitiés sont bien égouttées et bien évidées, vous les remplissez de gelée de pommes que

vous laissez prendre avant de dresser, afin d'éviter qu'au dressage la gelée ne se détache de la pomme qui contenait de l'humidité ; vous les renversez ensuite sur un petit morceau de fer blanc grand comme une carte ordinaire, que vous mouillez de sirop léger afin que la pomme glisse facilement et se dresse bien. La gelée de coing convient très bien avec la pomme : un sucre de vanille pour cette compote.

9. Pommes d'api.

Choisissez les pommes d'api moyennes, toutes de même grosseur, d'un fond vert clair; évidez-les, tournez-les et faites-les bien blanchir, ajoutant à l'eau un peu d'alun en poudre; il faut changer l'eau deux fois pour les blanchir, et changer aussi de poêlon, le tout sans arrêter l'ébullition : quand elles sont ainsi blanchies, mettez-les rafraîchir à grande eau, que vous changez deux ou trois fois. Passez-les de l'eau dans un sirop froid à 28 degrés, et laissez-les jusqu'au lendemain, ayant soin dans cet intervalle de les bien faire baigner dans le sucre; égouttez les pommes; donnez un bouillon au sirop, et versez-le sur les fruits, que vous dresserez ensuite quand il sera froid. Vous pouvez ajouter au sirop quelques clous de girofle que vous retirez ensuite : ce goût convient assez à la pomme.

10. Rainette entière.

Sept belles rainettes franches, bien blanches et allongées : évidez-les et coupez le dessus, de manière qu'étant parées, il reste la grandeur d'une pièce de deux francs. Vous conduisez cette compote comme

la première compote de calville et en la dressant, vous mettez sur chacune, une belle cerise confite, entourée d'un anneau d'angélique.

11. Pommes de châtaignier.

Quatre pommes que vous coupez par moitié : retirez le cœur et parez légèrement les côtés ou carres; piquez-les ensuite avec une fourchette, et mettez-les cuire à grand sucre (moitié sucre, moitié eau) les retournant souvent; quand elles sont cuites, égouttez-les sur un tamis, ou dressez-les de suite. Réduisez le sirop à la nappe, et sucrez votre compote : passez le sirop au tamis dans une terrine pour ensuite le mettre sur la compote avec une cuiller.

12. Pommes grillées.

Quand vous avez servi plusieurs jours une compote à laquelle on n'a pas touché, mettez fruit et sirop dans un poêlon, ayant soin dans la réduction, de retourner souvent le fruit de côté : vous portez le sirop à la cuisson que l'on nomme caramel, sans le laisser foncer, bien entendu. Retournez vos pommes ; et en prenant chaque quartier avec la fourchette, passez-le bien dans le sucre et mettez-le ensuite sur une feuille un peu humide, pour que le sucre n'y adhère pas: vous dressez quand le tout est froid ; vous vous servez d'un sirop auquel vous ajoutez du marasquin. Cette compote doit rester très glacée : ne pas verser le sirop dessus, mais le mettre à la cuiller dans le compotier et avec ménagement.

13. Compote à la caradoc.

Choisissez deux pommes calville longues, coupez-les en beignets de 2 lignes d'épaisseur, coupez ensuite chaque beignet avec un coupe-pâte de 2 pouces de diamètre; évidez le cœur des morceaux qui contiennent des pepins; les autres restent entiers; parez ensuite deux oranges de Valence, coupez-les de même que les pommes; vous rangerez premièrement les pommes dans une terrine et les oranges par dessus pour que les pommes ne noircissent pas: versez sur le tout du sirop ordinaire additionné de marasquin.

Pour dresser cette compote, mettez une tranche d'orange et une de pomme, et ainsi de suite jusqu'à la fin; passez le sirop au tamis, et avant de le mettre, posez sur la compote une sous-coupe qui maintienne le fruit au fond jusqu'au moment de servir. Il faut que les tranches soient dressées en *mironton*.

14. Pommes pour gelée de pommes.

2 livres et quart de fruit épluché, 2 livres d'eau ou 1 litre; telles sont les proportions.

Ne parez vos pommes que par quartiers; mettez-les à mesure dans une terrine d'eau, additionnée d'un demi-jus de citron: mettez dans un poêlon le litre d'eau bouillante, avec un quart de jus de citron; poussez de suite à l'ébullition et coupez-y les pommes par tranches; laissez ainsi cuire jusqu'à ce qu'elles soient en marmelade, ce que vous aidez encore en agitant le tout avec l'écumoire; aussitôt que

la pomme est bien fondue et écumée, jetez le tout sur un tamis de crin et passez la pulpe avec le jus dans une terrine, préparez une petite chausse, et quand le tout est passé jetez-le dedans, ayant soin de remettre ce qui passe en premier sur le marc, jusqu'à ce que le jus soit clair. Dans le commencement de la saison des pommes, vous obtiendrez 20 onces de jus. On peut faire le jus d'avance pour en obtenir tout le mucilage : quand on opère en grand, on met sur le marc un rond de bois que l'on charge d'un poids.

Le calville donne une belle gelée, plus délicate même que celle qu'on obtient avec la rainette. La rainette d'Angleterre qui paraît la première s'emploie avec succès. Le canada qui paraît dans le même temps donne un jus rougeâtre. Le calville et la rainette mêlées, donnent un beau jus. Dans l'arrière-saison ces pommes sont fort chères et la plupart cotonneuses; on emploie alors la pomme dite pomme de fer, qui produit une très belle gelée; elle est un peu plus ferme à la cuisson que les précédentes. Il faut alors augmenter la force du mucilage ou diminuer la quantité prescrite de sucre : il est sage de faire un essai en petit, avant de tout cuire.

15. Gelée de pommes au sucre en pain.

Pesez une livre de sucre royal que vous cassez par petits morceaux comme pour le café; joignez-la aux 20 onces de jus et faites fondre le tout au feu : la cuisson ne doit pas languir. Il faut écumer grandement et avant que le bouillon ne soit parti, tenir les

bords du poêlon toujours très propres avec une petite éponge mouillée : ce soin devient inutile si vous avez des fourneaux à courans d'air; le feu ne frappant que le fond du poêlon ne brûle jamais, mais ceux dits de cuisine demandent plus de soin. Ce soin, on doit l'avoir avant que la gelée soit en ébullition, car alors elle remplit toute la capacité. Aussitôt que la gelée monte vous la vannez avec l'écumoire pour l'empêcher de passer par dessus les bords. Elle entre très vite en cuisson : on reconnaît la cuisson au bouillon qui rentre, et à l'écumoire, quand en la passant dans la décoction et la retirant obliquement, il s'y forme une nappe cassante; elle doit être cuite dans un grand poêlon. Il faut, quand le sucre est fondu et que vous avez écumé, passer le tout au tamis de soie et le remettre ensuite au feu ; pour verser la gelée dans les assiettes il faut la transvaser dans un moyen poêlon, en mettant dessus et du côté du bec un morceau de papier fin pour retenir le peu d'écume qui reste, si les assiettes n'étaient pas d'aplomb, on y remédierait avec des cales en papier.

16. Gelée de pommes au sucre clarifié.

De cette manière, la gelée a plus d'éclat ; pour les 20 onces de jus, vous mettrez 1 livre de sirop à 30 degrés à cuire au boulet, incorporez-y le jus et opérez pour la cuisson comme précédemment. Cette gelée convient pour les compotes moulées.

17. Compote de gelée de pommes.

Cette compote pour rendre tout l'effet désirable doit être coulée dans des moules canelés, tels que ceux de pâtisserie dits de Madeleine; faire cette compote le plus possible d'avance pour qu'elle soit bien ferme; on pourrait obtenir ce résultat en ménageant le sucre, mais elle serait moins belle; — le mieux est de serrer la cuisson; — pour la démouler, ayez une terrine d'eau chaude; mettez-y le moule cinq à six secondes; retirez-le, et avec la pointe du couteau séparez la gelée du moule assez pour donner un peu d'air, soufflez dessus en tournant à mesure qu'elle se détache, mettez la gelée dans la main droite et ensuite dans le compotier; cette compote se range d'elle-même, il faut sept moules pour une compote, décorée de filets d'angélique et de filets d'écorce de pomme rouge.

18. Paniers de pommes.

Parez sept pommes entières en forme de corbeille; évidez l'intérieur et faites-les cuire dans un sirop à 25 degrés auquel vous ajoutez un demi-jus de citron; ménagez bien la cuisson pour qu'étant dressées, elles ne perdent rien de leur forme élégante; faites à chacune une anse soit en écorce d'orange, soit en angélique; garnissez-les ensuite pyramidalement de différens petits fruits en y ajoutant quelques petites feuilles découpées d'angéliques: ce genre peut se varier à l'infini.

19. Marmelade de pommes.

Pesez 4 livres de pommes épluchées, mettez dans un poêlon une demi-livre d'eau citronnée, mettez-la en ébullition, et coupez vos quartiers de pommes dedans : faites-les bien fondre en remuant avec une cuiller de bois. Quand le fruit est bien fondu, versez-le sur un tamis ordinaire, dit tamis à confitures; passez et, pendant ce temps, mettez cuire 2 livres de sucre clarifié auquel vous ajoutez le quart d'un jus de citron ; quand il est cuit au petit cassé, mettez-y vos pommes et opérez la réduction. Pour que la marmelade soit cuite, il faut qu'en en prenant, avec l'index que vous réunissez au pouce, vous éprouviez une légère résistance à les séparer. On peut ajouter à toute marmelade quelques filets d'écorce d'orange confite, un léger goût de vanille ou un peu de râpure de cédrats. Il ne faut pas dresser cette marmelade quand elle est chaude, il se formerait dessus une peau désagréable : on la verse dans une terrine, lui donnant à plusieurs reprises un tour de cuiller ou mettant de suite dessus, un rond de papier, trempé avant dans le sirop.

20. Des résidus de gelée de pommes.

Du marc qui reste dans la chausse vous pouvez faire une marmelade ordinaire, n'ajoutant que 6 onces de sucre pour livre de pommes.

21. Compote de marmelade.

Elle se dresse un peu bombée, et se décore très bien; décorée ou non, une gelée lui convient. Elle

ne doit pas figurer dans un grand dîner, car c'est presque une compote d'amis.

22. **Pâte de pommes.**

Mettez dans un poêlon 1 livre d'eau en ébullition, y ajoutant quelques gouttes de jus de citron; ayez 8 livres de pommes de rainette franche ou de calville épluchées comme pour compote; coupez-les par tranches minces dans le poêlon qui doit être sur un feu assez vif, remuez à mesure que vous y coupez le fruit : les premières tranches fondent très vite et facilitent la fonte du reste. Quand tout y est coupé, remuez avec une spatule jusqu'à ce que la pomme soit en marmelade, ce qui opère une première réduction. Faites cuire au petit cassé 4 livres 12 onces de sucre clarifié; pendant qu'il cuit, passez la pomme au tamis ordinaire, remettez-la dans un poêlon, ou, si celui où vous avez cuit le sucre est assez grand, mettez-y la pulpe et réduisez-la jusqu'à ce que vous voyez qu'elle quitte bien le poêlon; à mesure que vous opérez la réduction, prenez encore la cuisson au doigt (voyez *pâte d'abricots*); dressez-la sur des feuilles de fer-blanc bien lisse, et de 5 lignes d'épaisseur, pour caramel ou tirage; mettez-la à l'étuve, détachez-la le surlendemain et reversez-la sur une feuille de fer-blanc garnie de papier, et remettez-la à l'étuve : chaleur moyenne; on égalise le dessus avec un couteau.

23. **Azeroles.**

Ce fruit vient du Midi : on peut s'en procurer à Paris où il existe quelques arbres. Il faut, pour l'em-

ployer, préparer un poêlon d'eau bouillante, y mettre les azeroles, et quand ils montent, les retirer pour leur enlever la première petite peau, c'est-à-dire les monder; puis les mettre à mesure dans une terrine d'eau citronnée; les faire blanchir ensuite jusqu'à ce qu'ils fléchissent bien sous le doigt; les rafraîchir à deux eaux; les égoutter et les mettre au sucre, à 28 degrés. Les égoutter le lendemain, donner un bouillon au sucre, y mettre le fruit, et le chauffer sans ébullition. — Les habitans du Midi donnent à ce fruit le nom de pommette.

24. **Gelée d'azeroles.**

Même genre que celle de pomme, donnant presque la teinte de la gelée de coings. D'un mucilage très fort et pouvant supporter plus de sucre que les pommes.

CHAPITRE II.

POIRES.

1. Bon-chrétien. — 2. Doyenné. — 3. Blanquette. — 4. Angleterre. — 5. Rousselet. — 6. Petit muscat ou muscatelle. — 7. Martin sec. — 8. Catillac. — 9. Poire duchesse. — 10. Saint-Germain. — 11. Beurré. — 12. Crassane. — 13. Poires grillées. — 14. Poires fraîches à l'eau-de-vie. — 15. Marmelade de poires. — 16. Pâte de poires. — 17. Poires entières garnies. — 18. Poires de bon-chrétien garnies. — 19. Petits paniers de catillac.

1. Poires de bon-chrétien.

Il faut quatre poires bien blondes ou d'un vert très clair, dans le commencement de la saison. Coupez chaque poire en deux, détachez-en le cœur sur toute la longueur, blanchissez-les grandement, ajoutant quelques morceaux de mie de pain; quand vous sentez qu'elles fléchissent sous le doigt, retirez-les et mettez-les rafraîchir de suite et à deux eaux. Il arrive qu'elles ne sont pas toujours blanchies en même temps; c'est pourquoi il ne faut les retirer qu'à mesure qu'elles le sont. — Cette observation s'étend à tous les fruits que l'on blanchit. — Parez-les et placez les à mesure dans une terrine d'eau, où vous aurez mis un demi-jus de citron; mettez dans un poê-

lon, avec 1 livre de sirop, 1 demi-livre d'eau et un demi-jus de citron pressé légèrement, et rangez-y vos quartiers pour leur donner la cuisson convenable, en les couvrant d'un rond de papier. Si par hasard un fruit se trouvait trop blanchi, il faut ajouter moins d'eau au sucre; un quart d'heure de cuisson doit suffire; rangez les fruits dans une terrine et passez le sirop au tamis de soie.

2. Doyenné.

Quand cette poire est encore verte vous procédez comme pour le bon-chrétien; il arrive souvent qu'au blanchissage, la peau se détache du fruit assez profondément pour que vous ne puissiez pas vous en servir. Il faut donc les visiter souvent dans cette opération et les retirer pour les rafraîchir aussitôt qu'on s'en aperçoit. Elle s'emploie très bien étant à maturité; alors elle est parée et mise de suite au sucre, pour être cuite sans blanchissage : le sucre est décuit en proportion de la maturité, au moins à 25 degrés.

3. Blanquette.

Dix-huit blanquettes d'égale grosseur: coupez la queue à six lignes du fruit, tournez-la, la mettant à mesure dans de l'eau et du jus de citron; mettez-la ensuite blanchir à l'eau bouillante et grandement, ajoutant à l'eau ou un jus de citron ou une pincée d'alun en poudre. Quand elle est bien blanchie, rafraîchie à deux eaux, égouttée, elle est mise au sucre et sur le feu, mais légèrement, pour l'obtenir bien blanche (comme poire qui se sert entière, c'est la plus blan-

che). On peut, si on n'est pas pressé, la faire en deux fois : le premier jour, mise au sucre seulement, à chaud le lendemain. Recuire le sucre et le passer légèrement au feu.

4. **Angleterre.**

Choisissez ces poires avant leur maturité, que le pepin soit noir; mettez-les dans une petite bassine pour leur donner seulement un bouillon. Tournez-les ensuite ou parez en côtes, les mettant à mesure dans une terrine d'eau où vous aurez ajouté un peu d'alun en poudre. Vous les faites ensuite blanchir à fond : rafraîchir à plusieurs eaux et mettre au sucre pendant dix minutes de cuisson. On doit pour les servir en compote, évider le cœur avec le couteau, mais bien étroitement; le sucre pénètre mieux le fruit, qui doit être servi le même jour.

5. **Rousselet.**

Même procédé que pour la poire d'Angleterre, seulement parée un peu plus profondément du côté qui a reçu le soleil, il en faut une vingtaine pour une compote.

6. **Petit muscat ou muscatelle.**

Cette poire s'emploie beaucoup en Allemagne, et pour compote et pour confire; très petite, on ne l'évide pas pour compote.

7. **Martin-sec.**

Huit martin-sec d'un blond clair, sans défaut : coupez la queue à 6 lignes du fruit, nettoyez-la en

coupant en même temps une ligne et demie du fruit, en le cernant autour. Tournez-le en y laissant un tiers de la peau en bas. Coupez le fond de la poire d'un quart de pouce d'épaisseur pour qu'elle reste bien droite en la dressant dans le compotier. Introduisez votre couteau dans l'intérieur en tournant pour l'évider jusqu'au pepin; ceci facilite le blanchissage, et elles prennent mieux le sucre. Blanchissez-les à l'eau bouillante citronnée; quand elles fléchissent sous le doigt, rafraîchissez-les, rangez-les ensuite dans le poêlon où vous aurez mis une livre de sirop et une demi-livre d'eau. Couvrez-les d'un rond de papier et donnez-leur un quart d'heure de cuisson. L'inconvénient de les trop cuire, est que la peau que vous avez laissée, se ride et produit un effet désagréable; il vaut toujours mieux, dans certaines occasions, sacrifier le goût à la vue, surtout dans les grands dîners où le dessert ne se mange que des yeux.

8. **Catillac.**

La beauté de cette compote dépend du vase dans lequel on la blanchit; on se sert toujours de préférence d'une petite marmite, elle doit être parfaitement étamée et bien récurée, avant de s'en servir: il est essentiel d'en avoir une dans une batterie d'office et qui ne serve qu'à cet usage, ou pour blanchir d'autres fruits seulement. Choisissez quatre poires que vous coupez chacune en quatre, vous réservant une moitié entière pour le milieu de votre compote; commencez par parer l'intérieur bien en rond, ensuite

le reste, les mettant à mesure dans une terrine d'eau sans citron. Mettez-les dans la marmite et couvrez-les de 3 pouces d'eau, ajoutez-y une demi-livre de sirop et un morceau de canelle : aussitôt que le tout aura donné un bouillon, retirez votre marmite et arrangez-la sur un feu doux, elle doit, pour être belle, cuire sans presque d'ébullition, il faut avoir soin de la visiter souvent, car arrivée à un certain degré de cuisson, elle se colore très promptement ; c'est donc une attention toute particulière qu'il faut avoir. Elle doit être d'un beau rose ; on verse dans une terrine une partie de l'eau de la cuisson, et avec une cuiller percée on retire les quartiers que l'on met dedans, on y ajoute le reste ; mêlez ensuite à 1 livre de sirop un quart de livre d'eau, et retirant les poires de la cuisson, mettez-les au sucre. Vous pouvez décuire le sucre avec l'eau des poires et lui donner une teinte rosée, on peut éviter de mettre de la canelle quand on y ajoute ensuite, soit sirop de vanille soit marasquin.

9. Poire duchesse.

Choisissez quatre moyennes poires à la duchesse d'un beau jaune, bonnes à manger, l'intérieur bien ferme : avant de les parer, mettez dans un poêlon, 1 livre de sucre clarifié, un quart de livre d'eau un léger jus de citron, donnez une ébullition et mêlez-y vos quartiers de poires que vous aurez parés pendant que le sucre chauffait ; retournez-les deux ou trois fois avec une fourchette. Le sirop doit bien

couvrir le fruit : quand la fourchette entre facilement dans l'intérieur, retirez et mettez en terrine.

10. Saint-germain.

Même procédé.—Beurré, crassane de même. Cette dernière poire est celle qui noircit le plus promptement et qui a le plus besoin d'être mise au sucre à mesure qu'elle est parée.

11. Poires grillées.

Même manière que pour les pommes (voyez *Pommes grillées*). Cette compote est très agréable au goût : additionnez le sirop de marasquin ou de vanille.

12. Poires fraîches à l'eau-de-vie.

Pelez des poires de saint-germain bien blanches et mûres, coupez-les en beignets, évidant celles qui contiennent des pepins ; mettez-les au fur et à mesure dans une petite terrine ; ajoutez-y du sucre en poudre et de l'eau-de-vie : les laisser ainsi deux heures avant de les dresser. Le marasquin convient aussi à ce genre de compote.

13. Marmelade de poires.

Pelez 4 livres de poires de saint-germain, mûres, que vous coupez par petits morceaux et que vous mélangez de 3 livres de sucre en poudre et opérez la réduction. Il faut, quand on ne veut pas la passer, bien évider le cœur. La vanille convient à cette compote.

14. Pâte de poires.

Même proportion que pour la pâte de pommes,

avec une addition de moitié pulpe de pommes pour la rendre plus liante.

15. Poires entières garnies.

Tournez sept beaux martins-secs, laissant à la queue 4 lignes de longueur; donnez-leur un demi-blanchissage à l'eau bouillante, additionnée d'un jus de citron; rafraîchissez-les. Coupez les poires de manière à laisser au bas au moins les deux tiers de la longueur; évidez le bas, à l'intérieur, en laissant 2 lignes et demie de fruit; évidez de même le haut qui doit vous servir de couvercle; donnez au tout une légère cuisson dans un sirop très blanc, à 28 degrés, sans presque d'ébullition, pour qu'étant dressé et garni, le fruit conserve bien sa forme : il faut, le plus possible, garnir l'intérieur de fruit blanc, pour conserver aux poires leur blancheur et leur transparence. Cette compote doit être décorée à l'intérieur comme à l'extérieur, et principalement les deux parties qui se réunissent, ainsi que la queue, de petites épines-vinettes ou d'angélique en petits losanges. Observer de remettre à chaque poire le haut qui lui appartient.

16. Dito bons-chrétiens.

Un demi-blanchissage avant de les parer; les choisir moyennes et bien faites.

17. Petits paniers de catillac.

Préparez ces poires comme les pommes. Il faut les évider avant de les cuire et ajouter un peu plus de sucre qu'à la même compote en quartiers : une

anse d'angélique et garnir chacune de petites pommes évidées comme la compote à la duchesse, mais plus petites et ornées de feuilles faites d'angélique : une petite queue d'angélique à chacune, et dresser un peu bombé.

18. Petites poires à la cardinal.

Coupez de gros catillacs en quatre morceaux; faites de chaque morceau, en les parant, une poire grosse comme un rousselet ou une blanquette que vous tournez ensuite très légèrement; mettez-les cuire comme le catillac ordinaire d'une belle couleur rose clair; traitez-les de même et ajoutez, en les dressant, une petite queue à chaque poire.

19. Bons-chrétiens brûlés.

Mettez dans un fourneau assez vif sept moyens bons-chrétiens bien faits et bien unis; faites-les griller également, la peau d'un brun foncé: retirez-les; mettez-les dans une terrine d'eau; nettoyez-les bien, changeant l'eau; évidez l'intérieur jusqu'aux pepins; mettez-les cuire à grand sucre, à 25 degrés; mettez-les dans une terrine; passez le sirop; pour les servir ajoutez-y du marasquin ou de la vanille.

20. Arlequinade.

Coupez deux poires de catillac en beignets de 5 lignes d'épaisseur, que vous coupez ensuite au coupe-pâte, de 2 pouces de diamètre, évidant les parties qui contiennent les pepins; faites-les cuire comme les catillacs ordinaires; faites de même avec deux bons-chrétiens, et faites un troisième beignet

d'ananas : tous ces fruits étant préparés comme pour compote, égouttez-les ; dressez-les en mironton : un rouge, un blanc, un jaune, ainsi de suite : il faut que les beignets soient dressés assez élevés : quant au morceau d'intérieur, vous ajouterez dessous, des morceaux pour le lever ; vous en ferez un, en forme de cocarde tricolore pour le couronnement : les ronds doivent être dressés de manière qu'aucune couleur ne domine ; couvrez cette compote d'une gelée bien mince.

CHAPITRE III.

COINGS.

1. Blanchissage des coings. — 2. Autre manière. — 3. Pâte de coings. — 4. Gelée de coings. — 5. Compote de gelée de coings.

1. Blanchissage des coings.

Prenez quatre coings bien lisses et bien faits, d'une légère teinte verte, coupez-les en quatre pour les parer ; l'essentiel est de bien évider le cœur, jusqu'à la chair. Si le quartier était mince, pour ne pas trop l'évider, on ferait une coupure en croix au milieu: cela suffit pour empêcher le fruit de se racornir. Parez le dessus comme les poires et les mettez à mesure dans un poêlon d'eau bouillante citronnée. Quand ils ont donné un bouillon, faites-le aller légèrement, et à feu doux; le blanchissage doit se finir sans presque d'ébullition. Il faut cependant qu'ils soient très blanchis : il y en a qui se fendent, mais en les mettant rafraîchir ils reviennent très fermes. Il faut, pour que le fruit soit bien blanchi, qu'il soit bien mollet sous les doigts. Rafraîchissez les coings à me-

sure qu'ils sont cuits ; égouttez-les ; rangez-les dans un poêlon, et mettez dessus du sucre clarifié à 28 degrés ; couvrez-les d'un rond de papier et donnez-leur dix minutes de cuisson : si vous les voulez très sucrés, laissez-les dans le poêlon deux ou trois heures à l'étuve, et bien couverts de sirop, mettez-les ensuite dans une terrine, et passez le sucre au tamis de soie.

2. Autre manière de les blanchir.

Mettez vos coings dans une bassine d'eau, avec la peau, donnez-leur quelques bouillons, rafraîchissez-les ; coupez-les ensuite en quartiers, parez-les et faitez-les blanchir comme ci-dessus, ne les mettant que tous ensemble dans la bassine. Il faut, à mesure que vous les parez, les mettre dans une terrine d'eau citronnée.

3. Pâte de coings.

Cuisez vos coings entiers avec la peau, quand ils le sont, retirez-les, pelez-les et passez la chair au tamis de Venise. Il faut livre de sucre pour livre de fruit. Le sucre doit être seulement concassé, mais bien blanc. Même manière pour prendre la cuisson que pour la pâte d'abricots. Coulez dans des moules en fer blanc, comme ceux dits à candi, de 6 lignes d'épaisseur, en unissant bien le dessus. Le surlendemain vous détachez la pâte et la mettez sur des feuilles de fer blanc, garnies de papier. Ensuite remettez-la à l'étuve très douce ; puis rangez-la dans des boîtes, pour vous en servir au besoin : double papier entre. On peut,

pour les personnes qui n'aiment pas le goût de coing aussi fort, ajouter moitié pommes et un quart moins de sucre.

4. Gelée de coings.

Même manière que celle de pommes, livre de sucre pour livre de jus, ou une mesure de l'un et une de l'autre.

5. Compote de gelée de coings.

Même manière que celle de pommes. On peut la colorer légèrement de rose.

CHAPITRE IV.

ORANGES ET BIGARADES.

1. Compote à la Bagration. — 2. Oranges en quartiers. — 3. Beignets au rhum. — 4. Oranges entières. — 5. Oranges de paysan. — 6. Puits artésien. — 7. Cheveux d'ange. — 8. Tayladin. — 9. Quartiers d'oranges avec fruit. — 10. Beignets d'oranges. — 11. Oranges entières tournées. — 12. Oranges pour paniers. — 13. Compote de paniers d'oranges. — 14. Paniers d'oranges à la gelée blanche. — 15. Paniers d'oranges décorés. — 16. Compote de paniers d'orange à la gelée rose. — 17. Quartiers d'orange à la gelée. — 18. Marmelade d'orange. — 19. Compote de tangerines entières. — 20. Bigarades entières. — 21. Bigarades à l'anglaise. — 22. Bigarades en quartiers. — 23. Marmelade de bigarades. — 24. Paniers de petites bigarades à la gelée. — 25. Bigarades vertes.

1. Compote à la Bagration.

Parez cinq belles oranges de Valence : qu'il ne reste pas de blanc. Coupez ensuite chaque petit quartier, ne laissant que la séparation ou cloison; mettez ces quartiers à mesure dans une terrine, ajoutez-y trois quarts de livre de sirop à 32 degrés, et trois cuillerées à bouche ou de marasquin ou de kirchenwasser: mélangez en remuant la terrine. Pour les servir, égouttez les morceaux que vous prenez avec une fourchette, dressez-les dans le compotier; passez le

sirop et mettez-en dans votre compote. Au commencement de la saison, les oranges sont trop acides : il faut les préparer le matin pour que le sucre corrige ce défaut. Les oranges communes ne conviennent pas pour cette compote et généralement pour aucune; elles contiennent trop de pepins et fournissent de vilains quartiers.

2. Oranges en quartiers.

Parez cinq oranges, que vous coupez chacune en quatre, vous réservant une moitié pour le milieu de votre compote; évidez le cœur avec le couteau : mettez-les dans une terrine, ajoutez-y 1 livre de sucre clarifié et dressez-les en mironton; ajoutez-y du marasquin.

3. — En beignets au rhum.

Parez quatre oranges : coupez-les en tranches d'une ligne et demie d'épaisseur; réformez les bouts qui ne donnent que de petites tranches; à mesure que vous coupez vos oranges, retirez les pepins; mettez vos tranches dans une terrine, ajoutez-y du sucre en poudre et du rhum; laissez mariner pendant une heure, remuant quelquefois pour fondre le sucre; égouttez vos tranches en les prenant à la fourchette : dressez-les, passez le sirop, et arrosez votre compote.

4. Oranges entières.

Sept oranges bien parées, que vous évidez en tournant le vide-pomme pour couper le fruit sans abîmer les oranges : mettez-les au sucre à 30 degrés, remuant

souvent pour mêler le jus au sucre; ajoutez, quand la compote est dressée, une grosse cerise dans chaque orange; passez le sirop.

5. Oranges de paysan.

Lavez quatre oranges, essuyez-les bien, coupez-les avec l'écorce comme les beignets au rhum; mettez dans une terrine du sucre en poudre et de l'eau-de-vie; laissez macérer une heure, remuez pour fondre le sucre, et servez dans un saladier de cristal.

6. Puits artésien.

Prenez un coupe-pâte de 10 à 12 lignes de diamètre; entaillez le dessus d'une belle orange, enlevez l'écorce, et, avec une petite cuiller, détachez tout l'intérieur comme si vous peliez; retirez les pepins à mesure qu'ils se présentent ainsi que les grosses pulpes; ajoutez-y ensuite deux cuillerées à bouche de sucre en poudre, mêlez encore bien, et mettez votre orange à la glace. Servi avec une cuiller à café, ceci peut remplacer un sorbet; il faut seulement l'entourer de glace pilée fin. Vous pouvez y ajouter une cuillerée de madère, ainsi que du rhum ou du marasquin.

7. Cheveux d'ange.

Tournez douze oranges bien finement, faisant les rubans les plus longs possibles; faites-les blanchir ensuite à grande eau; vous la changez en la remplaçant par de l'eau bouillante pour ne pas arrêter le blanchissage: ceci a pour objet de dégorger l'écorce. Quand les oranges sont tendres sous la dent, rafraîchis-

sez-les et changez l'eau deux ou trois fois dans la journée ; égouttez-les le lendemain, mettez-les dans une terrine et versez du sirop à 30 degrés, de manière que l'orange y baigne bien Le lendemain, égouttez-les ; donnez quelques bouillons au sirop, ajoutez-en un peu de neuf et versez sur vos oranges. Vous pouvez, le second jour, servir votre compote : dressez un peu bombé. Si vous les voulez bien clairs, prenez les premières oranges qui arrivent à Paris, d'un ton pâle, et conduisez-les à froid.

8. Tayladin.

Quand vous faites des compotes d'oranges, au lieu de couper l'écorce en bandes, faites quatre légères incisions qui vous produiront quatre morceaux d'écorce, enlevez ces morceaux sans les casser ; retirez un peu du blanc contenu dans l'intérieur de l'écorce et coupez le tout en petites bandes d'une ligne de largeur, opérez du reste comme pour les cheveux d'ange ; l'incision ne doit pas aller jusqu'au fruit. J'ai conseillé aux cheveux d'ange de conduire à froid ; cette opération consiste à n'ajouter le sirop qu'après lui avoir donné l'ébullition, vous le mettez alors sur le fruit. On met le poêlon dans une terrine d'eau froide ; il faut aussi, quand on cuit le sirop de fruit, y en ajouter de neuf, et surtout écumer largement et toujours avant l'ébullition. Si votre sirop était louche, vous attendriez qu'il eût atteint 30 degrés, et, pendant qu'il bout, vous y mettriez un peu d'eau d'œuf très légère ; puis le poêlon déposé sur le coin du four-

neau, vous écumerez mieux : ajoutez quelques gouttes d'eau fraîche pour faire sortir l'œuf.

9. Quartiers d'oranges avec fruit.

Quatre oranges nouvelles, bien fermes et bien faites, d'un jaune pâle, comme celles qui arrivent au mois de janvier : tournez-les, faites une incision en croix à la queue et mettez-les blanchir dans une marmite à grande eau, en y rajoutant de l'eau bouillante à mesure que l'ébullition la diminue ; ayez un morceau d'un fouet de buis, aminci d'un bout comme un cure-dent, et quand, en perçant l'écorce, il entre sans forcer et moelleusement, mettez les oranges à rafraîchir, les changeant d'eau deux fois par jour pendant deux jours : égouttez-les et coupez chaque orange par la moitié, et chaque moitié en trois, coupez le filet blanc du milieu sur la longueur, ôtez les pepins et mettez les quartiers à l'eau fraîche pendant vingt-quatre heures, changeant l'eau quatre fois ; de cette manière, mettez de l'eau fraîche dans une autre terrine ; enlevez chaque morceau que vous mettez légèrement dans la nouvelle eau. Pour les mettre au sucre, égouttez-les sur un tamis posé sur l'écorce, prenez 2 livres et demie de sucre clarifié, à 28 degrés, mettez dans une terrine une partie du sucre et mêlez-y vos morceaux ; ajoutez le sirop à mesure que vous mettez le fruit : cette précaution a pour objet de ménager l'intérieur. Dans la journée, enfoncez légèrement le fruit dans le sucre avec la main, jusqu'au fond de la terrine, sans cela l'eau que le fruit rejette resterait dessus : ce genre de compote doit tou-

jours être à grand sucre. Le lendemain, égouttez vos quartiers, donnez un bouillon au sucre, ajoutez-en de nouveau, et quand le sucre est presque refroidi, mettez-y les oranges, opérant comme la première fois; répétez cette opération encore trois fois et vous pouvez servir cette compote, le fruit en dessus; si vous étiez pressé, vous mettriez la quantité dont vous auriez besoin dans une petite terrine, grand sucre et à l'étuve, recouverte d'une assiette.

10. Beignets d'oranges.

Quatre oranges que vous coupez en tranches avec l'écorce, de 2 lignes d'épaisseur : faites-les blanchir moins que les quartiers, rafraîchissez-les pendant deux heures et mettez-les au sucre : on peut tourner les oranges, les beignets sont plus agréables à manger.

11. Oranges entières tournées.

Huit oranges d'égale grosseur, pâles, l'écorce épaisse : tournez-les, faites à la queue un trou de 8 lignes de diamètre; blanchissez-les, mettez-les ensuite à rafraîchir; évidez l'intérieur avec une cuiller à café, de manière que l'écorce reste bien nette. Mettez-les encore à dégorger pendant vingt-quatre heures et conduisez-les comme les quartiers. Les sucrer froid pour les avoir plus belles. On peut aussi les confire avec l'intérieur, mais elles se colorent davantage : pour servir cette compote, dressez-la sur des feuilles d'orangers. Il faut laisser autour

du trou au moins 2 lignes d'écorce pour les empêcher de se fondre.

12. Oranges pour paniers.

Tournez sept oranges aux deux tiers, pour qu'en enlevant le dessus de 6 lignes, il reste autour une bande d'écorce d'une ligne et demie. Blanchissez-les avec l'intérieur, que vous retirez ensuite, dégorgez-les pendant deux jours et opérez comme pour celles entières; la bande d'écorce qu'on y laisse est pour donner plus de force à l'orange quand on y introduit l'anse.

13. Compotes de paniers d'oranges.

Égouttez vos oranges ; coupez des bandes d'angélique prise dans les petites tiges, gressez-les si elles cassent, à moins de la diminuer d'épaisseur avec le couteau. Elles doivent avoir 2 lignes de largeur et 6 pouces de longueur. Faites à chaque orange et en face l'une de l'autre, une fente au milieu de l'écorce, pour y introduire l'angélique qui forme l'anse. Remplissez alors quatre oranges de verjus confit et trois de cerises ; coupez au coupe-pâte des ronds de gelée de pomme que vous mettez dessus; dressez sur des feuilles d'orangers et une petite feuille entre chaque orange.

14. Paniers d'oranges à la gelée blanche.

Faites-les égoutter à l'étuve sur une grille ; quand elles sont bien ressuyées, préparez-les comme les précédentes ; remplissez-les de gelée et les dressez de même.

15. Paniers d'oranges décorés.

Opérez comme pour ceux de gelée blanche, ne remplissant pas l'orange entièrement de gelée; décorez-la et recouvrez le décor d'une petite gelée très mince, coupée au coupe-pâte; même grandeur que l'intérieur; dressez de même.

16. Compote de paniers d'oranges à la gelée rose.

Ajoutez, quand votre gelée est cuite, une légère teinte de carmin clarifié; donnez un bouillon et versez-la dans les oranges.

17. Quartiers d'oranges à la gelée.

Faites égoutter et sécher trois oranges confites entières, remplissez-les de gelée, et, quand elle est bien prise, coupez les oranges par moitié, et chaque moitié en trois. Vous réservez une moitié pour le milieu que vous élevez un peu, au moyen d'un fond d'orange confite : dressez sur des feuilles d'orangers. Pour les quartiers roses, gelée colorée.

18. Marmelade d'oranges.

Blanchissez à fond douze oranges; coupez-les par moitié pour les bien dégorger. Pendant deux jours, égouttez-les sur une serviette pour en retirer le plus d'humidité possible; passez au tamis de Venise; ajoutez trois quarts de sucre pour livre de fruit passé; cuisez votre sucre au boulet, mettez-y l'orange et réduisez comme la marmelade de pomme; dressez la marmelade dans des verres (verre blanc).

19. **Compote de tangerines entières (variété d'oranges très douce).**

Choisissez les plus petites, l'écorce la plus épaisse et les mieux faites ; tournez-les et confisez-les comme les oranges entières : laisser le fruit de l'intérieur : faire dessus une entaille en croix et un trou à la queue : (en compote).

20. **Bigarades entières.**

Choisissez-les bien faites, d'égale grosseur; opérez du reste comme pour les oranges entières. Les confire entièrement à froid.

21. **Bigarades à l'anglaise.**

Prenez de grosses bigarades sans tache; coupez-les en deux, émincez chaque moitié avec l'intérieur, d'une bonne ligne d'épaisseur, faites-les blanchir jusqu'à ce que l'écorce soit tendre sous la dent. Mettez-les rafraîchir et dégorger pendant deux jours, égouttez-les et mettez-les à sucre chaud à 28 degrés, il faut avoir soin de bien retirer tous les pepins, ainsi que les petis morceaux qui se trouvent coupés, égouttez-les le lendemain, donnez un bouillon au sirop auquel vous en ajoutez de nouveau; à la troisième façon, vous pouvez servir la compote.

22. **Bigarades en quartiers.**

Choisissez-les grosses, l'écorce épaisse, rapez-les légèrement sur du sucre. Coupez-les en quatre, jetez-les à mesure dans l'eau; blanchissez-les, dégorgez deux jours; nettoyez bien le fruit des écorces qui pourraient rester adhérentes, mettez-les au sucre à froid : au moins quatre façons avant de les servir. Il

est essentiel de mettre les bigarades tremper avant de les râper, au moins pendant une nuit, pour les bien raffermir: les bien essuyer avant de les râper. On peut garder la râpure comme celle de cédrats.

23. Marmelade de bigarades.

Même procédé que pour celle d'oranges : cette marmelade est très transparente et stomachique.

24. Paniers de petites bigarades à la gelée.

Prenez ces fruits sur l'oranger, dit oranger-myrthe, même genre que les paniers d'oranges, très bien pour mélanger dans une assiette de tirage, confite à sucre froid.

25. Bigarades vertes.

Ces bigarades arrivent à Paris vers le jour de l'an, elles se confisent comme les jaunes entières; d'un bon effet pour tirage, quand elles ne sont pas trop grosses.

CHAPITRE V.

CÉDRATS, CITRONS ET CHINOIS.

1. Cédrats verts en quartiers.—2. Marmelade de cédrats.—3. Essence de cédrats. — 4. Poncires. — 5. Cédrats entiers. — 6. Compotes de quartiers de cédrats.— 7. Filets de cédrats à la portugaise. — 8. Filets de cédrats à la milanaise. — 9. Citrons.— 10. Beignets de citrons.—11. Demi-citrons à la gelée.—12. Demi-citrons aux œufs filés.— 13. Paniers de citrons.—14. Tayladins. —15. Citronnat.—16. Citrons en quartiers avec fruit. — 17. Quartiers de citrons à la gelée.— 18. Limes. —19. Chinois. — 20. Chinois à l'eau-de vie. —21. Petit citron vert tourné.

1. Cédrats verts en quartiers.

Choisissez-les unis, tournez-les et opérez comme pour les cédrats blancs en quartiers. Il faut les faire venir par courrier, les tourner légèrement, l'écorce tend toujours à noircir ou à devenir vert bouteille.

2. Marmelade de cédrats.

Même manière que celle d'oranges, mais sans y mettre la pulpe. Vous pouvez y ajouter quelques filets de cédrats verts confits, à la fin de la réduction.

3. De l'essence de cédrat.

A mesure que votre sucre se couvre de cédrat, en le râpant dessus, vous l'enlevez avec un couteau, mettant l'essence dans une terrine; il faut, pour qu'elle soit bonne, râper le cédrat légèrement sur le sucre. Quand vous avez fini, pilez le sucre, mettez-le dans un pot couvert de papier. Pour vous en servir comme il sera indiqué, il faut éviter d'aller jusqu'au blanc qui ne contient que de l'amertume.

4. Poncires.

Ce fruit se confit de même que le cédrat; moins bon à manger. On ne le confit guère que par curiosité; car il fournit des morceaux monstres qui se dressent toujours mal; il est très dispendieux à confire entier.

5. Cédrats entiers.

Il faut choisir la quantité que vous voulez confire, les mieux faits et les plus blancs, et profiter surtout de l'instant de l'arrivée; quelques jours d'étalage les colore et les fane.

Mettez-les tremper pendant vingt-quatre heures, essuyez-les bien, râpez-les très légèrement sur du sucre pour en conserver l'essence; reprenez-les une seconde fois et râpez-les plus à blanc; il ne faut pas râper le fond de ceux que vous voulez garder entiers. Faites à la queue avec le vide-pomme, un trou de 6 à 7 lignes pour évider l'intérieur; mettez-les blanchir à grande eau, dans une marmite que vous re-

couvrez, ajoutant toujours de l'eau bouillante pour réparer la réduction.

Essayez pour la cuisson comme pour les oranges, mettez-les dégorger pendant deux jours; vous pouvez retirer l'intérieur aussitôt qu'ils sont froids : changez l'eau deux ou trois fois par jour. Mettez-les au sucre à froid et à 24 degrés, ayant soin que l'intérieur soit bien plein de sirop : il leur faut quatre façons avant de les servir; augmentant le sirop chaque fois de sirop neuf. Quand vous dressez cette compote, mettez le plus long au milieu, une petite tige d'oranger à chacun, accompagnée d'une petite feuille.

6. Compotes de quartiers de cédrats.

Choisissez-les plus courts que ceux que vous faites entiers, ils se dressent mieux. Confire comme les précédens, mettez au milieu un cédrat entier : on ajoute du sirop à cette compote.

Il faut pour cette compote détailler les cédrats en huit; ils doivent être râpés très à blanc.

7. Filets de cédrats à la portugaise.

Coupez des cédrats verts en quartiers, retirez une partie du blanc, coupez le reste en filets longs : opérez, du reste, comme pour les tayladins d'oranges.

8. Filets de cédrats à la milanaise.

Ajoutez de l'eau-de-vie au sirop des petits quartier de cédrats, à la deuxième façon que vous leur donnerez pour les confire.

9. Citrons.

Le travail pour les citrons est le même que pour les oranges, il n'y a que la forme et la couleur qui diffèrent ; un peu plus longs à blanchir que les oranges, et contenant plus d'âcreté, ils ont besoin de dégorger davantage : ce fruit se racornit facilement.

10. Beignets de citrons.

De même que ceux d'oranges.

11. Demi-citrons à la gelée.

Comme ceux d'oranges.

12. Demi-citrons aux œufs filés.

Remplissez à moitié d'oves branco ; mettez dessus et élevez des œufs filés très fins et très légers; il faut pour le milieu, un citron coupé par la moitié sur la rondeur, et qui soit plus élevé que les autres : dressez sur des feuilles d'oranger.

13. Paniers de citrons.

Vous opérerez comme pour ceux d'oranges.

14. Tayladins.

Même manière que ceux d'oranges.

15. Citronnat.

Même genre que le tayladin, seulement il ne doit pas conserver de blanc : coupé très finement, moins blanchi et pouvant être praliné.

16. **Citrons en quartiers avec fruit.**

Même manière que ceux d'oranges, d'un bon effet au tirage, très blanc quand on le confit à froid.

17. **Quartiers de citrons à la gelée.**

Même que ceux d'oranges.

18. **Limes.**

Ce fruit vient du Portugal, il se confit comme l'orange, dont il diffère par la forme qui est très élégante, et d'un beau jaune-clair : ce fruit perdrait à être mis en quartiers, il faut donc choisir les plus petits pour confire entiers.

19. **Chinois.**

Ce fruit vient du midi tout confit, on pourrait cependant s'en procurer de frais à Paris, par les courriers; il faudrait alors faire venir ceux qui sont de la quatrième cueille, moins verts que ceux de la seconde, mais meilleurs à manger. Il faut les tourner, les blanchir très lentement pour ne pas les vider, faire une incision en croix à la queue, et donner trois ou quatre coups de la pointe du couteau qui pénètrent à l'intérieur : le cure-dent doit les pénétrer facilement. Mettez-les dégorger pendant trois jours, changeant l'eau souvent. Il faut blanchir ces fruits sans ébullition pendant 24 heures, les mettre au sucre à 20 degrés et à chaud.

20. **Chinois à l'eau-de-vie.**

Après qu'ils auront reçu six façons, égouttez-les, rangez-les dans des bocaux, ajoutez un quart de sucre

pour un litre d'eau-de-vie, et remplissez le vase, lutez bien.

21. Petits citrons verts tournés.

Prenez des petits citrons verts, gros comme une noix, tournez-les, fendez-les en croix à la queue; mettez-les blanchir, changeant souvent l'eau bouillante, opérez du reste comme pour les chinois. Tous les fruits à écorce verte, viennent d'un plus beau vert étant tournés.

CHAPITRE VI.

COMPOTES AUX OEUFS.

1. Manjar branco.—2. Manjar branco frit.—3. Troches d'oves queimade.—4. Croûtes à la marialva.— 5. Croûtes à l'anglaise. — 6. Cocade en filets. — 7. Cocade aux œufs mollets. — 8. Entonnoir pour filer les œufs à l'espagnole. — 9. Entonnoir pour les papesdanges. — 10. Préparation du sucre pour les œufs filés. — 11. Préparation des œufs. — 12. Manière de filer les œufs.— 13. Papesdanges à la gelée de groseille. —14. Papesdanges entiers. — 15. Papesdanges aux oves moles.— 16. Papesdanges aux oves branco.—17. Oves molles.— 18. Oves branco.— 19. Oves branco aux œufs filés. —20. Biscuit aux oves branco et aux œufs filés.— 21. Oves moles et œufs filés.

1. Manjar branco.

12 onces de farine de riz, 12 onces de sucre royal, une bouteille à bordeaux de lait de chèvre, tout le blanc d'un gros poulet rôti, un peu de sel :

Épluchez bien le poulet, cuisses et estomac, que vous pilerez très fin, y ajoutant un peu de lait. Passez-le ensuite au tamis fin; délayez la farine avec le lait, ajoutez le poulet passé et le sel. Faites cuire le tout en remuant continuellement, comme pour une marmelade, et assez pour pouvoir, quand l'appareil est

froid, en faire, à la main, de petites quenelles. On dresse aussi cette compote en mamelon, et on lui donne une légère couleur au four de campagne : on y ajoute du sirop à 30 degrés.

2. Manjar branco frit.

Formez-en de petites quenelles que vous roulerez ensuite dans du biscuit broyé. Ayez du beurre clarifié et faites frire vos quenelles; quand elles sont d'une belle couleur blonde, égouttez-les sur une serviette, dressez-les dans le compotier, ajoutez-y du sirop chaud à 30 degrés. Cette compote se sert chaude.

3. Troches d'oves queimade.

Passez dix-huit jaunes d'œufs au tamis; ayez un moyen plafond à rebord dans lequel vous mettez du sucre clarifié (2 lignes d'épaisseur): mettez-le en ébullition. Quand le sucre est au perlé, versez-y, avec une cuiller, la valeur d'un jaune d'œuf, qui fait l'effet d'une petite omelette; quand un côté est cuit retournez-le et l'égouttez sur une grille à tirage (vous en faites plusieurs du même coup). Continuez jusqu'à la fin des œufs, ajoutant du sirop et même un peu d'eau pour tenir le sucre du plafond à son premier degré. Quand les œufs sont tous cuits, mettez sur une petite omelette un rond de gelée de groseille, recouvrez-la d'une autre, coupez le tout au coupe-pâte, de 18 lignes de diamètre : rangez-les sur une feuille de papier et donnez-leur une légère couleur au four

de campagne, chaud presque rouge, pour les colorer sans fondre la gelée.

Rangez-les dans le compotier et mettez au moment de servir, du sirop auquel vous avez ajouté de la vanille.

4. **Croûtes à la marialva.**

Coupez des tranches de mie de pain, pâte de gruau, de 2 lignes d'épaisseur; coupez-les ensuite au coupe-pâte de 18 lignes de diamètre; mettez 3 à 4 lignes de sirop ordinaire dans un grand poêlon; mettez-le en ébullition, mettez-y les ronds de pain et faites leur prendre couleur, les retournant souvent avec une fourchette, sans les casser. C'est surtout quand le sucre commence à se colorer qu'il faut aller à feu plus doux, de manière à ne donner qu'une belle couleur blonde aux croûtes; trempez-les bien d'un côté surtout et mettez-les égoutter sur une feuille étamée; ayant soin qu'il ne reste pas de sucre sur les bords, pour faciliter le dressage. Quand elles sont bien froides, mettez un peu d'oves blanco au fond du compotier pour dresser plus facilement les croûtes autour; dressez-les en mironton, bien également. Versez au milieu de l'appareil, assez d'œufs pour ne pas déranger les croûtes; prenez une feuille de papier; faites un rond au milieu, de manière qu'étant posée sur la compote, les croûtes soient bien couvertes, saupoudrez sur le milieu de la canelle : le papier est pour empêcher que la canelle ne tombe sur le pain, qui doit rester glacé.

5. Croûtes à l'anglaise.

Opérez comme ci-dessus pour les croûtes; dressez-les dans le compotier : zestez un quart de bigarade dans une demi-livre de sucre à 28 degrés, passez-le au tamis et arrosez les croûtes; on peut les faire au rhum, y ajoutant un jus d'orange, ce qui leur donne un goût de punch.

6. Cocade en filets.

Sciez une noix de coco en quatre parties pour pouvoir retirer l'amande sans la casser; quand elle est retirée, nettoyez-la de son enveloppe noire; mettez vos morceaux à tremper dans l'eau; coupez dans la longueur, des tranches de trois-quarts de ligne au plus et mettez-les à mesure dans l'eau jusqu'à la fin; reprenez chaque tranche que vous coupez en filet (au moins trois par tranche), laissez le tout au moins deux heures dans l'eau fraîche, en la changeant quatre fois : il s'en sépare un corps gras qui surnage et qui s'en va en changeant l'eau. Faites cuire au soufflé 2 livres de sucre, mettez-y les filets de coco : un seul bouillon couvert. Couvrez le poêlon d'une assiette et laissez-les prendre le sucre; versez-les dans une terrine quand ils sont froids et sans casser les filets; dressez-les dans le compotier en pyramides et légèrement; ajoutez autour un filet de cerises, quelques losanges d'angélique parsemés dans les filets.

7. Cocade aux œufs mollets ou oves moles.

Râpez la moitié d'une amande de coco, après l'avoir nettoyée, cuisez une demi-livre de sucre au soufflé; mettez-y le coco râpé, donnez-lui quelques bouillons lentement, égouttez-le sur un tamis et incorporez-le à une compote d'oves moles avec laquelle vous lui donnez une réduction. Dressez et saupoudrez de cannelle.

8. Entonnoir pour filer les œufs à l'espagnole.

Faites faire un gobelet en fer-blanc de 3 pouces de hauteur, 3 pouces et demi de diamètre en haut à l'extérieur, et 2 pouces 5 lignes en bas; faites-y ajouter en triangle, trois petites douilles percées, de 2 pouces 4 lignes de longueur, et de 6 lignes de largeur à la soudure au fond du gobelet; le trou doit avoir une forte ligne de diamètre. Pour le manche, faites ajouter une douille de 15 lignes avec un bois de 5 pouces.

La soudure des petites douilles doit être faite en dehors. Du reste, pour mieux l'expliquer à l'ouvrier, posez sur le fond d'un verre, trois cornets ayant la dimension des petites douilles : c'est là la meilleure explication.

9. Entonnoir pour les papesdanges.

Ayez un entonnoir de fer-blanc, auquel vous faites souder une douille, et ajoutez-y un manche. Pour en avoir le modèle, faites un cornet de 7 pouces de longueur, 2 pouces 6 lignes de largeur en haut, et au bout, un trou d'une forte ligne de largeur. C'est le

même entonnoir qui sert à couler les pastilles bijoux.

10. **Préparation du sucre pour les œufs filés.**

Ce sucre demande une clarification particulière. On cassera 5 livres de sucre, on battra un blanc et demi d'œuf dans 1 livre et demie d'eau, mouillez le sucre avec 1 livre, et réservez le reste pour ramener le bouillon.

Charifiez votre sucre dans un grand poêlon; il monte beaucoup, écumez-le, y ajoutant, par intervalle, de l'eau d'œuf. Quand le sucre est à 37 degrés, versez-le en le passant au tamis dans un poêlon de 7 pouces de diamètre, mettez-le sur un fourneau vif, pour qu'il continue toujours de monter, et filez-y vos œufs, dont vous avez empli l'entonnoir.

11. **Préparation des œufs.**

Mettez un tamis clair sur une terrine, cassez 24 œufs, mettez-y les jaunes; les coupant à mesure d'un coup de coquille, pour faciliter l'écoulement: couvrez-les d'une serviette pour empêcher qu'il ne se forme une peau dessus. Préparez les œufs d'avance; ils doivent passer naturellement et être mis dans l'entonnoir sans les travailler, on fait descendre le reste avec une carte.

Le tamis ne doit avoir que 7 pouces de diamètre.

12. **Manière de filer les œufs.**

Faites partir le sucre à grand bouillon; appuyez les trois petits cornets dans votre main gauche, versez-y

les jaunes et faites-les couler dans le sucre ; tenant le bas à 2 pouces de distance du sucre, et toujours en tournant. Le sucre doit toujours monter et couvrir les jaunes d'œufs, à mesure qu'ils y arrivent, sans cela, vous ne ferez qu'une omelette sucrée. Si le sucre n'opérait pas cet effet, il faudrait cesser de filer, et remettre dans le sucre de l'eau d'œuf, sans mousse. Quand vous avez filé la moitié, vous posez votre entonnoir, appuyé sur une serviette ployée en quatre, et avec l'écumoire vous enfoncez bien les œufs, leur donnant une demi-minute de cuisson. Rassemblez-les, enlevez-les avec l'écumoire, trempez votre main gauche dans une terrine d'eau tiède, et pressez les œufs sur l'écumoire pour en faire égoutter le sucre ; passez-les vivement à l'eau dans les mains, et pressez-les, mettez-les sur une feuille de papier, démêlez-les légèrement sans les casser : filez l'autre moitié, opérez de même, rassemblez les deux venues, et séparez-les légèrement ; la finesse dépend du mouvement plus ou moins prompt que vous avez mis à les filer. Il faut, à différentes fois, les soulever avec les doigts pour en évaporer l'humidité.

Pour les servir, on jette dessus quelques gouttes d'eau de fleur d'oranger, on les soulève bien pour que la masse soit parfumée également. Il faut toujours le faire d'avance, au moins le matin pour le soir. L'évaporation peut se faire et ils sont plus légers.

PAPESDANGES.

Ayez un plat à sauter, de 9 à 10 pouces de diamètre, un poêlon contenant 1 livre de sirop à 32 degrés, une terrine d'eau : mettez dans le plat à sauter 2 lignes de sucre, mettez-le sur le feu, ayant bien soin que le sucre bouille dans toutes les parties : le cuire au perlé; versez les jaunes d'œufs dans l'entonnoir. Après qu'ils ont été passés comme les précédens ; tenant le bout de l'entonnoir sur l'indicateur gauche, ayez des brochettes à caramel, et une grille pour les égoutter en sortant du sucre. Le sucre étant cuit, filez les jaunes d'œufs, en commençant au milieu du plat, et continuant en spirale jusqu'au bord, ayant soin que les filets ne se touchent pas, ils ne doivent pas avoir plus d'une ligne de largeur. Quand l'œuf a acquis assez de cuisson pour être enlevée avec la brochette, vous la passez dessous dans toute la largeur du plat, commençant par un bord; enlevez les œufs qui se rassemblent par moitié, trempez-les bien de chaque côté dans le sucre, et mettez-les égoutter : rajoutez du sucre et quelques gouttes d'eau sur les bords du plat, remettez le sucre à bouillon égal, et recommencez ainsi jusqu'à la fin des œufs, il faut au moins vingt-quatre jaunes pour une compote; pendant que vous enlevez l'œuf avec la brochette, vous tenez votre entonnoir sur l'indicateur gauche.

13. Papesdanges à la gelée de groseille.

Retirez-les des brochettes, mettez-les sur une feuille de papier, détaillez-les par carrés longs, videz dans le

milieu du compotier un pot de gelée, d'un pouce et demi de hauteur, et dressez vos œufs tout autour. L'acide de la groseille convient avec ce genre d'œufs.

14. **Papesdanges entiers.**

Rangez-les sur un morceau de papier, les uns près des autres, de manière à pouvoir entrer sous le four de campagne ; donnez-leur une légère couleur, non générale, mais tigrée, mettez au milieu du compotier un gros cédrat glacé, et rangez les papesdanges autour, mettant entre chacun un filet d'angélique, coupée en pointe pour mieux s'y ranger : un léger sirop à la fleur d'oranger.

15. **Papesdanges aux oves moles.**

Préparez-les comme les premiers, rangez-les dans le compotier, en bordure superposée, et mettez au milieu des œufs mollets.

16. **Papesdanges aux oves branco.**

Même genre que les précédens, des œufs blancs au milieu, sur lesquels vous saupoudrez de la cannelle.

17. **Oves moles ou œufs mollets.**

Faites cuire au petit boulet 1 livre de sucre, laissez-le refroidir, passez quinze jaunes d'œufs au tamis, mêlez-les à votre sucre, non en tournant, mais en passant la spatule d'arrière en avant, comme si vous vouliez seulement détacher. Cuisez le tout, en détachant toujours, donnez quelques bouillons, comme à une marmelade ; versez dans le compotier, en les

sortant du feu; mettez de la cannelle en poudre dans un petit tamis de soie, et saupoudrez-en la compote.

18. Oves branco.

Cassez dix-huit œufs, mettez les jaunes dans une petite terrine; ajoutez à 14 onces de sucre clarifié, 4 onces d'eau, que vous mêlerez ensuite aux jaunes. Passez le tout au tamis, dans un moyen poêlon, et cuisez l'appareil à la spatule, remuant bien le fond, jusqu'à l'ébullition; versez le tout dans la terrine, et avec un fouet de buis, fouettez l'appareil qui doit au moins doubler de volume; ajoutez-y, en le fouettant, quelques gouttes d'eau de fleur d'oranger. Il ne faut cesser de fouetter que quand les œufs sont montés et que la terrine est froide. Si vous faites l'appareil pour compote, il faut verser de suite dans le compotier : pour d'autres compotes mélangées, on le laisse dans la terrine. Ces œufs doivent être fermes, bien lisses; on tient la cuisson un peu serrée pour que l'œuf perde son goût d'œuf.

19. Oves branco aux œufs filés.

Quand votre compote d'oves branco est prête, vous la versez dans le compotier, et au moment de servir, vous mettez dessus des œufs filés, assez légèrement pour ne pas déranger les premiers.

20. Biscuit aux oves branco et aux œufs filés.

Faites un biscuit dans un moule uni, moins grand que le compotier, où il doit entrer; faites-le de 18 à 20 lignes de hauteur; évidez l'intérieur quand il est

cuit et froid; glacez l'extérieur au chocolat. Mettez-le dans le compotier, et dressez-y au moment des oves branco que vous recouvrez d'œufs filés en dôme; garnissez les bords du haut du biscuit, de cerises confites, ou de ronds d'angélique avec une demi-cerise au milieu.

21. Oves moles et œufs filés.

Quand les oves branco sont montés et froids, ajoutez-y un quart du volume en œufs filés, que vous mélangez légèrement; dressez et saupoudrez de cannelle. La moitié de l'appareil suffit pour cette compote.

CHAPITRE VII.

PÊCHES ET BRUGNONS.

1. Pêches en moitié. — 2. Autre manière. — 3. Troisième manière. — 4. Pêches entières. — 5. Petite mignonne. — 6. Pêche verte tournée. — 7. Pêche verte en moitié. — 8. Marmelade de pêches. — 9. Pêches grillées. — 10. Brugnons. — 11. Marmelade de brugnons.

1. Pêches en moitié.

Quatre belles pêches mûres : les choisir surtout sans ce que l'on nomme chez les marchands *coups de pouces*, car c'est autant de taches noires sur la compote : coupez chaque pêche en deux, retirez le noyau, et mettez les huit moitiés dans un poêlon d'eau bouillante jusqu'à ce que la peau s'enlève facilement, retirez-les, égouttez-les sur un tamis pour enlever la peau à chaque morceau. Enlevez la peau à mesure que vous les retirez, étant encore sur l'écumoire ; mettez chaque morceau dans une terrine d'eau froide un instant ; mettez dans une autre terrine

du sucre chaud à 30 degrés, retirez les quartiers de l'eau et mettez-les dans le sucre, ayant soin de bien les remuer : laisser ainsi refroidir la compote pour la dresser, de cette manière elle conserve mieux sa belle couleur rose.

2. **Autre manière.**

Quand les pêches sont rafraîchies un moment, ayez dans un poêlon du sucre clarifié, ajoutez-y les pêches pour leur donner un bouillon, et les laissez un moment prendre le sucre : mettre ensuite dans une terrine, ou dresser de suite.

3. **Autre manière.**

Quand les pêches sont pelées ou mondées, mettez-les de suite dans du sirop à 28 degrés et à la glace, sans sel, au moins trois heures.

4. **Pêches entières.**

Sept belles moyennes : passez-les à l'eau bouillante et donnez-leur quelques momens de cuisson. Mondez-les et donnez-leur un frémis dans du sucre à 30 degrés chauds.

5. **Petite mignonne.**

Cette pêche est la première qui paraît, choisissez-en une vingtaine, de grosseur et de maturité égales : mondez-les à l'eau bouillante, rafraîchissez-les et mettez-les à sucre chaud. Elle forme une charmante compote. On ajoute du marasquin au sirop. Les plus grosses sont comme une prune de reine-claude

moyenne. On peut leur donner un léger frémis en les ménageant.

6. Pêches vertes tournées.

Choisissez ces pêches d'un vert tendre, presque à leur grosseur; tournez-les, piquez-les jusqu'au noyau; blanchissez-les à fond; mettez-les à rafraîchir quelques heures, changeant l'eau; égouttez-les. Prenez du sucre clarifié que vous allongez à 24 degrés en y mettant de l'eau bouillante, mettez-le dans une terrine et rangez-y les pêches. Le lendemain, ajoutez du sucre neuf au sirop de pêches, mettez le tout dans un poêlon et chauffez légèrement, sans ébullition Le troisième jour, égouttez les pêches, donnez un grand bouillon au sirop, mettez-y les pêches et donnez-leur un peu de chaleur en les roulant dans le sucre; ajoutez un peu de marasquin au sirop : vous pouvez les servir le lendemain.

7. Vertes en moitié.

Opérez comme ci-dessus, seulement choisissez les pêches vertes, mais cependant prêtes à tourner. Coupez-les en deux, retirez le noyau, donnez-leur cinq façons avant de les servir.

8. Marmelade de pêches.

Épluchez les pêches, coupez-les par morceaux, ajoutez 12 onces de sucre en pain et concassé, et opérez comme pour la marmelade d'abricots : très bonne compote. Il y reste des morceaux de pêches

qui sont agréables à manger : cette marmelade ne se passe pas.

9. Pêches grillées.

Voyez *pommes grillées*. Il faut plus de ménagement que pour ces dernières, la pêche étant plus délicate, se déchire facilement ; il faut commencer à poser au fond du poêlon le côté du noyau et la finir de l'autre : un bon sirop ou de vanille ou de marasquin. Les personnes qui aiment la cannelle peuvent en ajouter au sirop.

10. Brugnons.

Choisissez-les gros, mûrs ; parez-les, mettez-les cinq minutes à l'eau bouillante, retirez-les ; ayez du sucre à 30 degrés, mettez-les dedans et donnez-leur un bouillon couvert : dressez quand ils sont froids.

11. Marmelade de brugnons.

Même que celle de pêches : le fruit coupé plus finement, parce qu'il est moins aqueux.

CHAPITRE VIII.

GROSEILLES, ÉPINE-VINETTE, CERISES, MURES, BIGARREAUX.

1. Groseilles de Bar.— 2. Groseilles rouges de Bar.— 3. Groseilles framboisées fraîches. — 4. Gelée de groseilles.— 5. Mélange et cuisson.— 6. Observation sur la gelée.— 7. Gelée au sucre en pain.— 8. Gelée de groseilles en feuilles pour décorer.—9. Épine-vinette.— 10. Épine-vinette en grappe.—11. Mûres.—12. Cerises.— 13. Cerises sans noyaux. — 14. Cerises mi-sucre.— 15. Cerises à l'eau-de-vie. — 16. Griotes — 17. Bigarreaux.

1. Groseilles de Bar.

Choisissez de belles groseilles blanches, égrénez-en 1 livre sans les déchirer, les mettant à mesure dans une terrine; cuisez 1 livre et demie de sucre au gros boulet et jetez-y les groseilles avec le jus qu'elles ont rendu; donnez-leur un bouillon couvert; écumez les et versez-le tout dans deux moyennes terrines. Mélangez-les légèrement avec une cuiller pendant qu'elles refroidissent. On les verse ainsi par petites parties pour empêcher qu'elles ne rougissent, ce qui arrive quand la quantité est trop grande. Quand elles

sont froides, mettez-les dans des verres à confitures; mettez dessus un rond de papier, et couvrez-les bien ensuite.

2. **Groseilles rouges de Bar.**

Même procédé que les groseilles blanches.

3. **Groseilles framboisées fraîches.**

Épluchez de belles groseilles blanches et mettez-les dans un intérieur de framboises que vous avez dressé premièrement dans le compotier comme une bordure; finissant par deux rangs, passez le sucre en poudre avec cette compote. On les sert aussi avec du sirop.

4. **Gelée de groseilles.**

Prenez 20 livres de groseilles rouges, 6 livres de groseilles blanches, 6 livres de framboises : lavez les groseilles, mettez-les égoutter, mettez-les dans une bassine sur le feu, joignez-y les framboises : faites fondre le tout, ayant soin dans le commencement de remuer la masse, au fond de la bassine; aidez même avec la main à faire le jus, en en pressant quelques poignées dont vous jetez les grappes. Continuez à passer par intervalle l'écumoire au fond; écumez le jus quand il entre en ébullition et versez le tout dans une chausse pour le filtrer, remettant dedans ce qui passe en premier pour l'avoir plus limpide.

5. **Mélange et cuisson.**

Quand tout votre jus est filtré, pesez-le; mettez à cuire au boulet trois quarts de sucre clarifié, pour

livre de jus; joignez-y le jus de groseilles, écumez bien et versez le tout dans une grande terrine pour cuire par parties. On cuit toujours les gelées avec une écumoire; une cuiller percée donne mal la cuisson qui doit être à la nappe (voyez *gelée de pommes*) : versez ensuite dans les pots, ayant soin de bien les emplir; le lendemain mettez sur chacun, un rond de papier trempé dans l'eau-de-vie et couvrez-le plus tard.

6. Observations sur la gelée.

Il faut éviter de prendre les groseilles à l'arrière-saison, étant trop mûres; le jus est moins clair. On fait aussi de la gelée avec les groseilles blanches, mais elle est toujours un peu louche. On peut mettre livre de sucre pour livre de jus, mais pour l'emploi détaillé, surtout pour les pâtissiers, cette gelée se coupe moins bien pour les décors.

Pour obtenir une gelée très limpide, il faut presser des groseilles avec des framboises, retirer une partie des grappes et filtrer le jus. Il y a de cette manière, de la perte; mais on peut du reste faire de la gelée commune en passant le résidu au feu : mauvais moyen, mais faisable. La groseille filtre très bien dans des tamis ordinaires, si l'on a soin de faire un lit du marc d'un demi-pouce d'épais, pas trop pressé.

7. Gelée au sucre en pain.

Observez les mêmes proportions. Mettez le jus dans la bassine, ajoutez-y le sucre cassé en petits morceaux; mettez votre bassine sur le feu, agitant avec l'écu-

moire pour faciliter la fonte du sucre; écumez bien et versez le tout dans une chausse. N'employez pour cette gelée que de beau sucre; cuisez comme l'autre par parties, quelques bouillons suffisent pour atteindre la cuisson. Chauffez légèrement pour commencer, pour faciliter la fonte du sucre.

8. Gelée de groseilles en feuilles pour décorer.

Préparez la quantité de pots que vous voulez remplir; cuisez par parties et versez dans chaque pot une ligne et demie de gelée; laissez-la bien prendre et recommencez ainsi jusqu'à ce que les pots soient pleins. L'épaisseur que je prescris n'est pas une règle, chacun peut la préparer, pour l'emploi qu'il a l'intention d'en faire.

9. Épine-vinette.

Choisissez-la grosse, d'une teinte rose; égrenez-la; faites cuire au boulet 1 livre et demie de sucre pour 1 livre de fruit, donnez au tout un bon bouillon couvert; écumez et versez dans une terrine, remuant trois ou quatre fois pendant qu'elle refroidit: avec une cuiller, mettez cette confiture en petits verres comme la groseille de Bar. On doit l'épepiner avant d'opérer.

Il y a de l'épine-vinette sans pepins, ce qui est préférable quand on peut s'en procurer. Il suffit seulement de la percer avec la pointe d'un petite couteau et d'opérer comme pour la première; les grains qui n'ont pas été piqués pétillent, quand on les met dans le sucre, et se déchirent : très agréable pour décorer les compotes. Le parc de M. le prince de

Neufchâtel à Gros-Bois, en contient beaucoup de plans qui la produisent sans pepins.

10. Épine-vinette en grappes.

Choisissez les plus belles grappes; opérez comme pour celle en grains. On peut s'en servir pour mettre dans une assiette de tirage, il suffit de bien l'égoutter sur une grille pour s'en servir.

11. Mûres.

Prenez les mûres avant qu'elles soient noires, mais bien rosées; ôtez-leur la queue; faites cuire 1 livre et quart de sucre pour livre de fruit (au boulet), jetez-y les mûres; donnez-leur un bouillon couvert; écumez-les : versez-les dans une terrine.

12. Cerises.

Les premières qui paraissent, se vendent dans de petits cornets. On peut s'en servir pour compotes, mais seulement comme primeur. Il faut les cuire avec la queue que vous laissez longue de 3 lignes, et dans du sucre clarifié à 30 degrés : les ménager beaucoup à la cuisson. Elles ne contiennent que le noyau et peu de chair.

13. Cerises sans noyaux.

Prenez de la Montmorency à gros fruit, retirez-en le noyau sans la déchirer, la mettant à mesure sur un tamis. Cuisez au boulet, 1 livre de sucre pour 1 livre de cerises; ajoutez-y les cerises; retirez votre poêlon du feu, couvrez-le pendant un quart d'heure; remet-

tez-le au feu, en le remuant légèrement pour décuire le sucre : donnez un bouillon couvert; écumez largement et versez-les dans une terrine. Égouttez-les le lendemain; donnez un bouillon au sucre et versez-le sur les cerises. Si vous voulez une compote bien claire, ne mettez que moitié sucre de cerises et ajoutez l'autre de sucre neuf, cuisez à la nappe. Vous pouvez les servir à la première cuisson.

14. Cerises mi-sucre.

Opérez comme ci-dessus; le lendemain égouttez les cerises sur un tamis, mettez moitié du jus; et l'autre moitié remplacez-la par du sucre concassé; donnez un bouillon et écumez; cuisez à la nappe, mettez vos cerises dans le sucre les remuant : un seul bouillon. Remettez-les dans la terrine. Le jour suivant égouttez-les et rangez-les sur des tamis pour leur donner un coup d'étuve; mettez-les ensuite dans une boîte garnie de papier et couvrez-les. Il faut choisir les cerises d'un beau rose clair et prendre celles dites, à la Halle, *cerises de Colombe.*

15. Cerises à l'eau-de-vie.

Choisissez les plus grosses, bien claires et pas trop mûres; coupez-leur la queue à 4 lignes du fruit, mettez-les dans un bocal; ajoutez à chaque litre d'eau-de-vie 3 onces de sucre; faites un sachet contenant un peu de macis et de la cannelle concassés, mettez-le sur vos cerises; remplissez le bocal de l'eau-de-vie préparée et lutez-le bien de suite.

16. Griottes.

Même manière que celles de Montmorency. Il n'y a que la couleur qui diffère. Très bonne à l'eau-de-vie.

17. Bigarreaux.

Choisissez les plus gros, d'un beau rose; on les nomme maintenant dans le commerce, cerises d'Alger. Retirez-en les noyaux, jetez-les ensuite dans un poêlon d'eau bouillante, donnez-leur quelques bouillons. Égouttez-les; mettez à cuire au soufflé trois quarts de sucre pour livre de fruit; mettez-y les bigarreaux : un seul petit bouillon. Versez dans une terrine; égouttez-les le lendemain; cuisez le sucre à la nappe, versez-le sur le fruit. La compote peut, de même que les cerises, se servir à la première façon.

CHAPITRE IX.

ANANAS ET ANGÉLIQUE.

1. De l'ananas. — 2. Compote d'ananas. — 3. Beignets d'ananas au liquide. — 4. Ananas en fruit. — 5. Ananas et poires. — 6. Ananas et pommes de rainette. — 7. Ananas entier. — 8. Angélique. — 9. Compote d'angélique. — 10. Angélique à la gelée. — 11. Angélique en filets. — 12. Angélique aux fruits.

1. Ananas.

C'est le roi des fruits ; le seul couronné, dont le parfum est si agréable et l'emploi si varié ; fruit de luxe, car le prix en est toujours assez élevé, et il coûte souvent à lui seul plus que tout le reste du dessert. Aussi, en offrant ses produits, élève-t-on un peu plus la voix : Glace à l'ananas ! punch à l'ananas ! sorbets d'ananas ! compote d'ananas, etc. Les plus beaux ont été produits chez M. Rotschild, et à Meudon, chez M. Gabriel ; je les ai vus arriver avec plaisir à la grosseur de ceux que j'ai servis chez lord Stuart de Rotsay. Il en vient de confits, d'Amérique, ils sont toujours un peu foncés, et en mangeant leur

fruit, on ne mange qu'un morceau de sucre. Du reste, les ananas d'Amérique, même frais, sont moins agréables que ceux qui se cultivent en France, en Angleterre et dans le Nord. En Russie, ce fruit est très commun et à bon marché. L'ananas, pour être agréable à manger, ne doit pas être coupé par tranches trop fines : le meilleur pour l'emploi est le commun dit rainette. Il pèse de 1 à 4 livres.

2. Compote d'ananas.

Coupez l'ananas par tranches d'une ligne et demie d'épaisseur; détaillez ensuite ces tranches au coupe-pâte, mettez-les dans du sirop à 30 degrés, laissez-les ainsi quelques heures, en les remuant par intervalle pour les mélanger au sucre. Dressez-les et passez le sirop qui doit avoir été mis bien juste, pour qu'un surplus ne s'empare pas du jus d'ananas inutilement : on peut y mettre une gelée.

3. Beignets d'ananas au liquide.

Quand vous avez détaillé vos tranches d'ananas au coupe-pâte, faites-les blanchir une demi-heure; égouttez-les et mettez-les de suite au sucre à 28 degrés, sans les rafraîchir : on peut aussi les blanchir dans un sirop léger, le réduire ensuite pour conserver tout le goût dont il s'est emparé, mais il est un peu moins blanc que l'autre; réduisez le sucre le lendemain, versez-le chaud sur les beignets; de même le troisième jour. Le quatrième, roulez-les légèrement sur le feu dans leur sirop; vous pouvez

ensuite les servir. Ils ont acquis assez de transparence pour tenir le milieu entre l'ananas frais et le confit.

4. **En fruit.**

Quand on le sert sur une corbeille, c'est le premier fruit que l'on passe, après l'avoir coupé par tranches, et en ayant retiré l'écorce; on passe avec, un sucrier de sucre en poudre.

5. **Ananas et poires.**

Voyez la compote à la caradoc. Cette manière de mêler deux fruits a un avantage, celui de pouvoir faire une compote riche, quand les ananas sont rares ou petits, et que vous avez souvent plus de convivés que vous ne pourriez faire de tranches de ce fruit.

6. **Ananas et pomme de rainette.**

Préparez-les de même, mais d'avance : les morceaux d'ananas mêlés à ceux de pommes, pour les imprégner de leur parfum. Une gelée dessus.

7. **Ananas entiers.**

Ce genre a eu de la vogue; on en fait peu maintenant. Il doit être confit à fond ; mais il perd toute sa qualité et ce goût fin qui le fait distinguer. Un ananas moyen, bien blond, mis sur une compote de beignets, fait cependant, dans un grand dîner, un effet agréable.

Il faut choisir l'ananas un peu avant sa maturité, le prendre bien frais, pas rabougri, l'éplucher légèrement, conservant, quoiqu'en enlevant l'écorce, la

forme des grains; introduire dans une partie des yeux une brochette de fer jusqu'à la partie dure du cœur; l'envelopper d'un linge fin, surtout la couronne; le blanchir à fond. Le mettre droit dans un pot ou couché dans un vase long, le couvrir grandement de sucre, premièrement à 25 degrés; le lendemain, l'enlever, le poser droit sur un tamis; cuire le sucre, le mettre dans le vase, y remettre ensuite l'ananas: donner ainsi cinq ou six façons avant de le servir. On ferait bien d'introduire dans l'intérieur un vide-pomme, dit colonne, long ordinairement de 3 pouces et demi, pour séparer la partie dure du fruit, mais sans la retirer; il racornirait moins facilement. Pour le servir, vous développez la couronne qui est d'un beau vert, et vous le dressez: il faut choisir l'ananas à petite couronne qu'il n'ait pas plus de 3 pouces de hauteur: quand vous l'avez servi quelquefois, vous pouvez le confire à fond.

8. Angélique.

Choisissez l'angélique bien nourrie, d'un vert clair; élaguez-en les petites branches, que vous mettez à part pour confire à fond, étant plus minces et par conséquent très utiles pour le décor. Coupez la grosse en morceaux de 8 pouces de longueur. Mettez-les dans une bassine recouverte de 3 à 4 pouces d'eau, donnez-leur dix minutes d'ébullition; retirez la bassine et laissez-la ainsi jusqu'au lendemain; prenez chaque morceau et retirez la première peau qui emporte avec elle les filamens; ce qui s'opère, en prenant

la peau entre le couteau et le doigt par un bout, et la détachant jusqu'en bas; mettez, à mesure, l'angélique dans une bassine d'eau fraîche, et blanchissez-la à fond, ce que vous sentez en en mangeant un peu; elle doit être tendre sous la dent. Rretirez-la, rafraîchissez-la, égouttez-la, et ayez des pots blancs d'un pouce plus haut que les morceaux d'angélique : rangez-les dedans, après avoir introduit dans les grosses tiges, les petites; versez dessus du sirop chaud à 25 degrés : égouttez le sirop le lendemain, ajoutez-en de nouveau, donnez quelques bouillons pour ramener le sucre à 25 degrés. Versez-le sur l'angélique; trois ou quatre façons ainsi, avant de la servir en compote : confite ainsi dans des pots et debout, elle reste bien entière, ce que l'on n'obtient pas dans les terrines, à moins de la couper par petits morceaux.

9. Compote d'angélique.

Cette compote se sert rarement dans un grand dîner, à moins d'être à court d'autres fruits; on découpe alors les tiges de 2 pouces de longueur, on en fait une ligne dans le compotier, on en fait une autre en travers des premières; il reste quatre angles que l'on remplit avec des morceaux coupés en losange, de manière que la compote soit ronde; on y ajoute du sirop neuf.

10. Angélique à la gelée.

Préparez les morceaux comme ci-dessus, choisissant les plus gros. Égouttez-les bien, assujettissez-les debout, appuyés sur du sucre en poudre bien sec, et

versez dans l'intérieur, de la gelée de pomme, groseilles ou coing: quand elle est prise, dressez votre compote. Les morceaux en losanges doivent être coupés dans ceux garnis de gelée: peu de sirop dans le comtier.

11. Angélique en filets.

Morceaux épais, coupés d'un pouce et demi de longueur, et ensuite en filets, de manière à ce qu'ils soient carrés : le sucre un peu plus serré que pour celle en cannelons; vous pouvez de même couper les morceaux en anneaux.

12. Angélique aux fruits.

Coupez des anneaux d'angélique de 3 lignes d'épaisseur. Coupez par tranches, soit pomme, soit poire ou ananas; coupez à l'emporte-pièce ou coupe-pâte; des ronds de ces fruits dont vous remplissez l'intérieur des anneaux qui doivent être le plus égaux possible; dressez dans le compotier par rangs superposés; mettez une gelée et du sirop avec un peu de vanille, ou autre. Les fruits doivent être cuits et au sucre.

CHAPITRE X.

PRUNES, FRAISES, FRAMBOISES, ABRICOTS.

1. Prunes de mirabelle. — 2. Prunes de Monsieur. — 3. Marmelade de mirabelles. — 4. Compote de prunes de reine-claude. — 5 Reine-claude aux cheveux d'ange. — 6. Reine-claude aux œufs filés. — 7. Marmelade de reine-claude. — 8. Prunneaux. — 9. Fraises. — 10. Fraises confites. — 11. Autre manière. — 12. Troisième manière. — 13. Framboises. — 14. Framboises au liquide. — 15. Petits abricots verts. — Eau de cendres ou lessive. — 16. Verts, grosseur naturelle, tournés. — 17. Abricots mûrs tournés. — 18. Abricots en moitié. — 19. Abricots-pêches. — 20. Abricots verts tournés. — 21. Marmelade d'abricots. — 22. Pâte d'abricots au four.

1. Prunes de mirabelle.

Choisissez ces prunes d'un jaune clair; que le noyau se détache bien du fruit. Coupez-leur la queue à 5 lignes du fruit; faites bouillir une bassinée d'eau où vous aurez écrasé quelques mirabelles défectueuses, assez pour aciduler l'eau; passez-la, remettez-la en ébullition et mettez-y vos mirabelles. laissez-les bien monter, ralentissez le feu pour éviter l'ébullition; enfoncez-les légèrement dans l'eau avec l'écumoire. Quand elles commencent à mollir, retirez

la bassine du feu, mettez-la de côté, pour finir le blanchissage : les laissant ainsi un moment, prenez-en avec l'écumoire, palpez-les et quand elles sont mollettes, mettez-les à rafraîchir, changeant l'eau trois fois. Mêlez deux parties de sucre clarifié à une partie d'eau et mettez-les au sucre à froid. Pour elles, du reste, comme pour les reines-claudes, quand on en confit beaucoup, on se sert toujours de la même eau pour le blanchissage qui se fait par venue.

2. Prunes de monsieur.

Prenez vingt prunes (belles) à maturité; coupez-leur la queue à 5 lignes, mettez-les dans un poêlon d'eau bouillante : retirez-les aussitôt que l'on peut en retirer la peau; mettez-les à rafraîchir. Ensuite, remettez dans le poêlon trois quarts de sucre clarifié à 28 degrés, mettez-y les prunes et donnez-leur une légère cuisson : qu'elles conservent leur jolie couleur. Il faut bien ôter la peau surtout près de la queue.

3. Marmelade de mirabelles.

Prenez 6 livres de mirabelles : retirez-en le noyau, en les coupant par moitié; mettez-les à mesure dans une terrine contenant 4 livres de sucre concassé; versez le tout dans une bassine et faites fondre la mirabelle et le sucre à un feu moyen, remuant avec une spatule ou une cuiller de bois. Augmentez le feu pour lui donner un bon bouillon et

l'écumer. Si la prune est bien mûre, on peut la réduire sans la passer; il reste quelques morceaux de fruit qui sont très agréables à manger; cette marmelade n'étant pas une compote de luxe. Il faut cependant prendre des mirabelles sans tache noire. Quand on la veut faire pour mettre en pot, on peut la passer comme celle de reine-claude; et même réduction : une attention particulière à avoir est de se servir, pour la réduction, d'une spatule ou d'une cuiller de bois dont le bout soit carré pour détacher une plus grande quantité. Les marmelades brûlent facilement; il faut, si cela arrive, changer de suite de poêlon.

4. Compote de prunes de reine-claude.

La beauté de cette compote dépend de la qualité du fruit qu'on emploie et de sa maturité. Prenez-les d'un beau vert, croquantes à la dent; piquez-les à la queue et dans la fente, les mettant à mesure dans une terrine d'eau fraîche. Ayez une petite bassine d'eau bouillante, mettez-les dedans; ramenez l'eau à l'ébullition, sans leur donner de bouillon : retirez-les, laissez-les ainsi jusqu'au lendemain; mettez-les alors sur un feu moyen pour les reverdir.

En ramenant lentement l'eau à l'ébullition, elles montent dessus : il faut les tâter et les mettre à mesure qu'elles sont blanchies, dans une terrine d'eau froide. Quand on les tâte avec les doigts, elles doivent être molettes, et on doit sentir le noyau se détacher à l'intérieur : on peut les changer d'eau fraîche, deux ou trois fois et avec précaution, pour ne pas les casser.

Mettez-les au sucre à froid à 30 degrés : le lendemain versez les fruits et le sirop dans une bassine, et donnez un léger frémis sans ébullition : remettez le fruit dans la terrine avec le sucre (toujours à grand sucre). Le surlendemain, donnez un bouillon au sucre; ajoutez-en de nouveau, ce qu'il a perdu à l'ébullition, et versez-le sur vos prunes. Il faut dans le commencement beaucoup d'attention, soit pour mettre le fruit dans la bassine, soit pour égoutter de la terrine, le sirop pour le cuire. Après trois façons, vous pouvez servir votre compote. Si vous étiez pressé, vous mettriez la première fois le sucre chaud, et porteriez la terrine à l'étuve, jusqu'au moment de la dresser : mettez le sucre à 30 degrés, et donnez un léger bouillon aux prunes.

5 Reine-claude aux cheveux d'anges.

Garnissez le fond du compotier de prunes, et dressez dessus, des cheveux d'anges pyramidalement, laissant le premier rang de prunes bien visible, on peut, mettant moins d'orange, y mettre une gelée, ce qui est d'un bon effet.

6. Reine-claude aux œufs filés.

Voyez œufs filés ; opérez de même que pour la précédente.

7. Marmelade de reine-claude.

Prenez des prunes presque mûres, fendez-les, retirez le noyau; mettez-les fondre doucement dans une bassine. Quand elles le sont à moitié, augmentez le

feu pour leur donner un bouillon : versez-les dans une terrine, laissez-les refroidir. Remettez dans la bassine, remuant le mélange avec une cuiller de bois. Cette façon est pour reverdir le fruit, elle doit s'opérer lentement ; passez-les ensuite à la passoire ou à l'égouttoir légèrement, pour que la peau ne passe pas. Ajoutez 14 onces de sucre pour livre de fruit, opérez la réduction comme pour la marmelade d'abricots.

8. Pruneaux.

Mettez 1 livre de beaux pruneaux à tremper à l'eau tiède pendant une demi-heure; mettez-les cuire dans un poêlon étamé et couvert, en y ajoutant un demi-litre d'eau, un quart de livre de sucre, un morceau de cannelle, et cuisez lentement. Pour être bien cuite, la chair doit se détacher du noyau. Quant au sucre, on peut en mettre plus ou moins : dressez et passez le sirop. C'est une compote de carême, on peut aussi y ajouter du vin de Bordeaux, pour les cuire.

9. Fraises.

On les sert épluchées simplement et dressées dans le compotier sur des feuilles de vignes et recouvertes de feuilles jusqu'au moment de servir; on passe avec cette compote un sucrier de sucre en poudre et une compote de fromage à la chantilly, sans sucre et sans odeur. On ajoute quelquefois du bordeaux ou du champagne aux fraises ; ce qui n'a pas lieu dans un dîner de cérémonie. Un jus d'orange va bien avec ce fruit dans l'arrière-saison. Quand il

a plu, les fraises ont besoin d'être passées à l'eau, ce qui se fait un peu avant de les servir pour qu'elles aient le temps d'égoutter : quand on veut dresser cette compote en pyramide, on se sert d'un petit cure-dent en bois pour ne pas les toucher.

10. Fraises confits.

Choisissez 2 livres de belles fraises anglaises, mettez dans un poêlon 2 litres de sirop à 10 degrés ; quand il sera bouillant, jetez-y une partie des fraises, donnez-leur un bouillon : enlevez-les avec l'écumoire et mettez-les dans une terrine contenant du sucre clarifié à 15 degrés; quand elles seront toutes blanchies, réduisez le sirop que vous ajouterez aux fraises. Le lendemain, égouttez-les; réduisez le sirop à la nappe, versez-le sur les fraises, remuant bien la terrine pour les mélanger avec le sucre. Le surlendemain, égouttez le sucre que vous ramenez à la grande nappe; ajoutez-y un verre de jus de groseilles pour six verres de sucre; versez légèrement les fraises dans le sucre, donnez-leur un léger frémis et mettez-les en pots : à la seconde façon, vous pouvez les servir en compote.

11. Autre manière.

Choisissez des fraises ananas bien grosses et fermes, d'un rose clair; cuisez au soufflé demi-livre de sucre pour livre de fruit; mettez les fraises dedans et laissez-les rendre leur jus à une chaleur modérée et douce. Quand elles sont ainsi mélangées au

sucre, versez-les dans une terrine. Egouttez le sirop le lendemain, donnez-lui un bouillon ; versez-le sur les fraises : donnez ainsi cinq ou six façons sans bouillir ; augmentant chaque fois le sucre de sirop neuf, de manière à mettre livre de fruit pour livre de sucre ; donnez aux fraises un bouillon couvert à la dernière façon, et mettez-les en pots : vous pouvez les servir en compote à la seconde façon.

12. Marmelade de fraises.

Livre de sucre pour livre de fruit : mettez un lit de sucre, un lit de fraises et ainsi de suite; mettez fondre à une chaleur très douce ; quand elles ont bien fondu le sucre, donnez un bouillon couvert : continuez la cuisson à feu modéré jusqu'à ce que le sucre soit au perlé, mettez-les en pots ou dans le compotier.

13. Framboises.

Épluchez de belles framboises bien mûres, dressez-les ensuite dans le compotier, trois ou quatre rangs superposés. On peut ajouter une gelée dessus, il faut dans ce cas les sucrer au sirop ; on peut aussi les servir accompagnées d'un fromage à la chantilly et d'un sucrier de sucre en poudre : quand on trouve des framboises blanches, on fait un rang de chacune; ce mélange est agréable à l'œil.

14. Framboises au liquide.

Prenez 2 livres de framboises avant leur entière maturité, d'un beau rose ; faites cuire au

soufflé 1 livre et demie de sucre, mettez-y les framboises; retirez le poêlon du feu et laissez le jus dissoudre un peu le sucre; remettez-le et donnez un seul bouillon couvert: écumez. Le lendemain égouttez le sirop, ajoutez-y une demi-livre de sucre neuf, cuisez-le au grand perlé; mettez-y les framboises légèrement, donnez-leur un frémis; mettez le tout dans une terrine et à l'étuve douze heures, et mettez-les dans des verres à groseilles de Bar.

15 **Petits abricots verts. Eau de cendres ou lessive.**

On peut la faire de deux manières: la première, et la plus usitée, est celle de faire bouillir de vieilles cendres de bois neuf dans de l'eau, de la filtrer, en jetant le tout dans un vieux tamis: cette eau doit être très savonneuse et grasse au toucher. La seconde manière consiste à mettre dans une terrine les cendres, à y verser de l'eau bouillante et à la laisser ainsi trois jours, la remuant quelquefois avec une cuiller de bois: on la filtre ensuite pour l'employer. On fait aussi quelquefois, quand l'eau n'est pas assez forte, une très légère addition de potasse.

16. **Verts, grosseur naturelle, tournés.**

Quand la lessive est filtrée, mettez-la dans un poêlon, ajoutez-y de suite 1 livre et demie à 2 livres d'abricots verts. Mettez-les sur un feu doux, remuez-les souvent à la main, et ayez soin, aussitôt que le duvet s'en va, en le frottant avec les doigts, de retirer le poêlon et de les nettoyer avec les mains, les mettant à mesure dans de l'eau fraîche: les laver à deux ou

trois eaux, retirer la queue, les piquer et les mettre blanchir et reverdir; il faut soigner cette opération. L'abricot ne doit être blanchi que juste et quand le cure-dent le traverse facilement, le rafraîchir. Il ne faut pas, pour le blanchissage, s'en rapporter à un ou deux que l'on a essayés, mais en piquer une assez grande quantité, pour s'assurer que le blanchissage est à son degré. Quand ils sont bien rafraîchis à deux eaux, mettez dans un poêlon 2 livres de sucre froid à 25 degrés; égouttez les abricots, ajoutez-les au sucre et chauffez le tout légèrement. Versez-les dans une terrine; égouttez le sucre le lendemain, donnez un grand bouillon pour le ramener à 25 degrés chauds; versez-le sur les abricots que vous mêlez bien au sucre, passez-les le troisième jour sur le feu. Les mettant à froid dans le poêlon, dressez votre compote, ajoutez du sucre neuf au sirop que vous devez mettre dessus. Cette compote est très fade et insipide, on se sert plutôt de ce genre de fruit pour décorer et garnir. On peut en confire d'assez gros pour être mis au tirage. Tant que le noyau n'est pas formé et qu'une épingle le traverse facilement, on peut s'en servir.

17. Abricots mûrs tournés.

Prenez dix-huit beaux abricots blancs, bien fermes; tournez-les, évidez l'endroit de la queue; blanchissez-les comme ceux en moitié, rafraîchissez-les: mettez dans un poêlon 1 livre et demie de sucre à 28 degrés, mettez-y les abricots bien égouttés, donnez leur un bouillon; versez-les dans la terrine. Le lende-

main égouttez le sucre et ramenez-le par la cuisson à 28 degrés. Ajoutez-y les abricots et roulez-les sur le feu sans ébullition : dressez-les quand ils seront froids. Généralement, les compotes ne reçoivent qu'une façon; on peut, sans leur donner les deux, arriver au même résultat en mettant la terrine qui les contient à l'étuve; quelques heures suffisent pour pénétrer le fruit d'assez de sucre, une compote ne devant jamais être trop douce : ce qui fait la différence entre les fruits frais et les fruits confits, dont certains n'ont de rapport que par le blanchissage.

18. Abricots en moitié.

Prenez quinze abricots blancs, coupez-les en deux, retirez le noyau, parez-les légèrement par bandes de 2 lignes de largeur, évidez assez fortement la place de la queue; mettez-les à blanchir à l'eau bouillante, et quand ils montent, enfoncez-les légèrement avec l'écumoire et retirez le feu pour les laisser blanchir sans ébullition. Quand ils sont mollets au toucher et transparens, rafraîchissez-les. Ayez du sucre à 30 degrés; égouttez les abricots, rangez-les dans le sucre grandement; donnez-leur un seul bouillon, et mettez-les dans une terrine, avec précaution pour ne pas les écraser. Vous pourrez servir cette compote le même jour. Le lendemain, égouttez le sucre, donnez-lui un bouillon, et versez-le sur le fruit.

L'abricot qu'on emploie pour cette compote doit être ferme, d'un jaune clair.

Il est à remarquer que les abricots que l'on confit

se racornissent toujours en commençant par le côté de la queue, quand le blanchissage n'a pas été bien fait ; il faut donc évider cette partie qui est toujours ferme, étant la moins mûre.

19. Abricots pêches.

Prenez douze abricots-pêches mûrs, sans taches, fendez-les en deux, parez les bords, piquez la peau ; mettez 1 livre de sucre clarifié à 30 degrés dans un poêlon, donnez-lui un bouillon et ajoutez-y les moitiés d'abricots que vous cuirez en mettant le côté de la peau le premier, vous les retournerez ensuite, ménageant la cuisson pour les conserver bien entiers. Laissez-les refroidir dans le poêlon, dressez-les dans le compotier ; mondez quelques amandes du même fruit que vous joignez à la compote, qui est une des meilleures, le fruit n'ayant rien perdu de son goût par le blanchissage.

20. Abricots verts tournés.

Même genre que les pêches.

21. Marmelade d'abricots.

Vingt-cinq beaux abricots blancs : coupez-les en deux, épluchez-les, en enlevant légèrement la peau, sans laisser de taches. Coupez-les par tranches minces, pesez-les et ajoutez 14 onces de beau sucre concassé par livre de fruit. Mettez le tout dans un poêlon, que vous mélangez bien à la spatule. Mettez sur le feu, remuant toujours au fond. Aussitôt que l'ébullition a

lieu, écumez largement; réduisez votre marmelade, y ajoutant quelques amandes mondées. Quand en en prenant entre les deux doigts, le pouce et l'indicateur, et les séparant, vous sentez une légère résistance, elle est cuite : on la cuit encore à la nappe.

On l'essaie encore en en versant dans un verre d'eau froide : il faut qu'il monte dessus une bulle d'air grosse comme une noisette : dressez-la chaude dans le compotier.

22. Pâte d'abricots.

Prenez des abricots blancs, bien mûrs également et d'un beau jaune clair. Fendez-les, retirez le noyau, parez-les et coupez-les par tranches minces pour faciliter la fonte du fruit. Pesez-le et ajoutez premièrement 7 onces de sucre royal concassé. Faites fondre le fruit avec le sucre; quand il l'est, passez le tout à la passoire. Faites cuire les 7 autres onces de sucre au boulet, ajoutez-y tout ce qui est passé et réduisez à feu moyen, remuant bien au fond du poêlon. Prenez la cuisson avec l'index que vous trempez dans la pâte; vous le rapprochez du pouce sur lequel vous l'appuyez, et le relevez, et appuyez ainsi trois ou quatre fois. Il s'opère un léger claquement et une résistance plus forte à les séparer que pour la marmelade de pommes, on cuit encore la pâte jusqu'à ce qu'on voie le fond du poêlon. Cette épreuve est pour les praticiens, car elle dépend du plus ou du moins d'appareil contenu dans le poêlon. Dressez-la sur des feuilles de fer blanc, soit en par-

celles, soit en feuilles de 2 lignes d'épaisseur. Quand le dessus est séché à l'étuve, détachez-la et retournez-la sur une autre feuille garnie de papier, et la remettez à l'étuve pour sécher les deux côtés; saupoudrez-la de sucre et mettez-la dans des boîtes entre deux feuilles de papier.

CHAPITRE XI.

COMPOTES DIVERSES.

1. Figues. — 2. Verjus. — 3. Verjus, deuxième manière. — 4. Chantilly. — 5. Marrons. — 6. Marrons à la bigarade. — 7. Marrons à la serviette. — 8. Compote, marrons en vermicelle. — 9. Marrons en pâte de marrons. — 10. Compote de roses. — 11. Compote de fleurs d'orangers. — 12. Fleurs d'orangers pralinées. — 13. Fleurs d'orangers pralinées, deuxième manière. — 14. Patates de Malaga. — 15. Marmelade de patates. — 16. Gingembre. — 17. Noix blanches et noires. — 18. Melon ordinaire. — 19. Melon blanc dit d'Espagne. — 20. Pastèque ou anguria. — 21. Abobra. — 22. Melons verts entiers ordinaires. — 23. Grenades. — 24. Gingembre factice. — 25. Cerneaux. — 26. Noix fraîches en toute saison. — 27. Amandes vertes. — 28. Amandes vertes farcies.

1. Figues.

La figue qui se confit dans le Midi est la petite blanquette. A Paris, il faut prendre la figue blanche, mais ne la prendre qu'à l'automne, choisir les plus petites trois ou quatre jours avant leur parfaite maturité, les fendre à la queue en croix, les mettre blanchir sans ébullition forcée, c'est-à-dire que l'eau reste continuellement à frémir, pour ne pas les vider.

Quand elles sont bien blanchies, rafraîchissez-les et mettez-les au sucre chaud à 20 degrés le premier jour; le second, cuisez le sucre, en ajoutant pour le mettre à 24, mettez les figues dedans et ne faites que les passer sur le feu sans ébullition; le troisième, cuisez le sucre, versez-le sur les figues; le quatrième, passez-les encore sur le feu, et vous pouvez les servir en compote.

2. Verjus.

Choisissez-le gros et bien vert : mettez dans une bassine 1 litre d'eau pour livre de fruit, mettez l'eau en ébullition, jetez-y le verjus. Quand il jaunit, enlevez-le avec l'écumoire et mettez-le dans une terrine d'eau fraîche; épepinez-le en faisant une fente sur la longueur, et avec un cure-dent retirez bien les pepins sans déchirer le fruit; mettez-le à mesure dans la première eau. Quand tout est épepiné, mettez la bassine sur un feu doux pour le reverdir : rafraîchissez-le, égouttez-le et mettez-le au sucre à froid : opérez comme pour les reines-claudes.

3. Autre manière.

On vend à Paris, à la Halle, du verjus épepiné, ainsi que de la groseille blanche et rouge, des noix toutes parées pour confire. Quand on prend de ce verjus, on le jette dans une bassine d'eau bouillante (proportion ci-dessus), on le laisse monter; on retire alors la bassine du feu, on la met de côté jusqu'au lendemain : on opère alors à feu doux : à

reverdir; du reste comme les autres : rafraîchir à deux eaux.

4. **Chantilly.**

Mettez dans une terrine de grès non vernissée 1 demi-litre de crême double; pilez 3 ou 4 livres de glace que vous mettez dans une autre terrine plus grande que la première : mettez-y celle qui contient la crême et fouettez-la quand elle est bien froide. Le volume doit doubler : mettez dans un petit panier à claire-voie un linge de toile fine, faites-lui en prendre la forme et dressez votre fromage dedans : la bonne crême bien faite n'égoutte pas; cependant vous le dressez un peu d'avance, le mettez sur la glace et le renversez dans le compotier. Il y a des moules en forme de cœur et d'autres ronds. Pour passer avec les fraises, on n'y met ni sucre ni odeur; pour servir seul, on y ajoute du sucre et de la vanille pilée. Au café, on y ajoute quelques cuillerées d'extrait de café : on le tient à la glace jusqu'au moment de servir : les fromages sucrés et où il entre un corps liquide, égouttent, *s'ils attendent.*

5. **Marrons.**

On emploie à Paris trois variétés de marrons : on tire les premiers de Nantes, ceux qui leur succèdent sont ceux de Lyon, les troisièmes et les meilleurs sont ceux de Turin : pour obtenir un bon résultat, il faut que ce fruit n'ait pas subi d'altération. On enlève la première peau sans attaquer la seconde, on les met dans une bassine ou dans un poêlon,

on y met de l'eau 2 pouces au-dessus; on y ajoute de la mie de pain ou un peu de farine délayée pour adoucir l'eau; on donne un bouillon, on les retire et on les met sur un feu plus doux ou on diminue le premier. Le blanchissage doit se faire sans ébullition marquée, il faut les tâter souvent, et quand ils s'écrasent facilement dans les doigts, on commence à les éplucher, on les met à mesure dans une terrine d'eau citronnée, donnant au milieu un léger coup de couteau à ceux qui se trouvent plus fermes. Retirez-les quand ils y sont en assez grand nombre et mettez-les dans un poêlon contenant du sirop à 32 degrés. Chauffez-les jusqu'au bouillon et mettez-les à l'étuve pendant vingt-quatre heures, chaleur soutenue: on y ajoute une gousse de vanille fendue en deux: dressez-les dans le compotier, le côté bombé en dessus. Il faut les couvrir d'un fort papier pour les mettre à l'étuve. Il serait très bien d'avoir une grille légère de la forme du poêlon pour les enfoncer dans le sucre par le moyen d'un poids suffisant, de cette manière le dessus ne noircirait pas; ils prendraient le sucre plus également.

6. Marrons à la bigarade.

Faites cuire à la poêle, cinquante marrons, sans les brûler; quand ils sont cuits, épluchez-en deux, mettez-les dans une serviette, pressez-les bien avec les doigts pour les mélanger; redonnez-leur la forme d'un gros marron, retirez-les et mettez-les sur une feuille de cuivre étamée; continuez ainsi jusqu'à la

fin, les rangeant les uns près des autres. Passez dessus du sucre en poudre, fin, et glacez-les avec une pelle rouge, un four de campagne bien chaud ou une salamandre : dressez-les dans le compotier. Zestez le quart d'une bigarade dans une demi-livre de sucre, passez-le au tamis quand il a pris assez le goût, et sucrez votre compote au moment de la servir, évitant de mettre le sirop sur les marrons.

7. Marrons à la serviette.

Faites une incision à la peau, mettez-les cuire à la poêle, les remuant souvent. Dans les offices, on a une poêle ronde sur laquelle s'adapte un four de campagne : celle dont les marchands se servent est percée et n'a qu'un couvercle; ils se cuisent au charbon. On peut de même les cuire en ôtant l'écorce, ils salissent moins les doigts. L'incision doit être faite sur le côté bombé; on y ajoute, en les cuisant, les morceaux d'écorce que l'on a enlevés.

8. Compote de marrons en vermicelle.

Epluchez cinquante marrons, mettez-les cuire comme les premiers; épluchez-les, mettez-les rafraîchir : mettez à cuire au boulet 12 onces de sucre; égouttez vos marrons sur une serviette, pilez-les bien fin, incorporez-les au sucre, desséchez-les : versez la pâte dans une terrine pour l'employer au besoin. On ajoute à cette pâte, de la vanille pilée, goût qui lui convient le mieux. Pour l'employer, prenez un tamis clair, élevez le fond au moins de 6 pouces, mettez le compotier dessous et passez

votre pâte au tamis, toujours à la même place; il n'y a que le compotier que vous dérangez pour que ce que vous passez s'y forme bombé. L'élévation du tamis a pour objet de permettre de faire cette compote très élevée : elle se sert sans sirop. La grosseur du vermicelle dépend de la grosseur du grain du tamis.

9. Marrons en pâte de marrons.

Quand il vous reste de la pâte ci-dessus, après avoir passé, prenez-en par petites parties et donnez-lui à la main la forme et la grosseur d'un marron : mettez-la sur une feuille de cuivre, saupoudrez-la de sucre et glacez-la à la salamandre. Ayez une petite broche en fer que vous rougirez et avec laquelle vous ferez aux marrons, après les avoir glacés, trois petites marques brûlées en filet sur la largeur : dressez ensuite dans le compotier.

10. Compote de roses.

Prenez 2 livres de belles feuilles de roses dites des quatre saisons, bien épluchées; mettez-les blanchir dans une bassine d'eau bouillante; faites-les cuire jusqu'à ce qu'elles ne croquent plus sous la dent : rafraîchissez-les à deux eaux, égouttez-les sur un tamis, mettez-les dans une terrine et couvrez-les grandement de sucre clarifié à 28 degrés, ayant soin de remuer de temps à autre la terrine. Le lendemain, égouttez le sirop, ajoutez-en un peu de nouveau, donnez un bouillon et versez sur vos fleurs: ainsi quatre ou cinq façons avant de les servir. Évitez qu'elles ne soient en paquet quand vous les

dressez; on peut ajouter au tout quatre cuillerées à bouche d'eau de rose si le goût était faible.

11. **Compote de fleurs d'oranger.**

2 livres de fleurs bien larges et bien épaisses : ayez un poêlon d'eau bouillante citronnée, jetez-y les fleurs et faites-les blanchir jusqu'à ce qu'elles soient moelleuses sous la dent : rafraîchissez-les à deux eaux, égouttez-les et mettez-les au sucre à froid à 30 degrés : qu'elles baignent grandement. Le lendemain, ajoutez du sucre neuf au sirop, donnez un bouillon et versez sur la fleur quand il sera tiède; ainsi une troisième façon avant de la servir; elle doit être bien blanche.

12. **Fleurs d'orangers pralinées.**

1 livre de fleurs d'orangers épluchées : donnez-lui cinq minutes d'ébullition à l'eau bouillante, passez-la un moment à l'eau fraîche, égouttez-la, et mettez-la dans une terrine. Versez dessus 1 livre et quart de sucre clarifié, mélangez-la bien au sirop, égouttez-la le lendemain. Ne prenez que la moitié du sirop auquel vous ajoutez même quantité de sucre neuf, cuisez-le au grand soufflé; pendant qu'il cuit, égouttez bien votre fleur sur une serviette que vous pressez légèrement pour en retirer le plus d'humidité possible; mettez-la dans votre sucre quand il est cuit, remuant avec une cuiller de bois. Donnez un seul bouillon couvert à la fleur, retirez votre poêlon du feu et laissez-la ainsi une demi-heure en donnant quelques coups de cuiller à la masse pour commen-

cer à graisser le sucre. Aussitôt que vous pouvez la travailler à la main, vous la versez sur une grande feuille de papier et la maniez légèrement; les feuilles commencent alors à se séparer. Si l'opération était un peu trop longue, vous pourriez y ajouter du sucre blanc en poudre, pour l'abréger. Il faut travailler la fleur à la main pour qu'il n'y reste pas trop de sucre, bien aplatir les feuilles qui se seraient ployées au travail et passer un rouleau légèrement dessus pour bien l'aplatir. On peut aussi passer chaque feuille en la pressant sous le doigt. Il faut, en la faisant sécher, continuer à la remuer à la main. Cette fleur d'oranger convient pour manger, elle est plus blanche mais moins bonne au travail que la suivante: mise à une étuve très douce.

13. Fleurs d'oranger pralinées, deuxième manière.

1 livre de belles fleurs d'oranger épluchées, que vous mettez dans une terrine d'eau en les pressant bien, pendant une minute, pour rompre l'épiderme: pressez-les dans une serviette pour imbiber l'eau. Mettez à cuire 1 livre de sucre au soufflé, mettez-y les fleurs que vous mélangez au sucre avec la spatule, donnez un seul bouillon couvert. Égouttez-les sur un tamis, prenez la moitié du sucre qui s'en est séparé par une légère pression, ajoutez-y une demi-livre de sucre neuf; recuisez au soufflé, remettez-y les fleurs et chauffez jusqu'au bouillon. Retirez le poêlon que vous laissez quelque temps de côté; remuez légèrement la masse à la

spatule et par intervalle, pour que le sucre graisse et blanchisse. Quand le sucre est maniable, versez le tout sur une feuille de papier, ajoutez-y du sucre royal en poudre pour dessécher plus promptement. Élargissant chaque feuille, vous la travaillez à la main jusqu'à ce que le sucre s'en détache et qu'elle en reste à peine couverte. Il ne faut mettre du sucre en poudre qu'à mesure qu'elle en a besoin et que la masse se pelotte : du reste comme la première.

14. Patates de Malaga.

Choisissez-les de moyenne grosseur, bien unies, et le plus égales possible; mettez-les blanchir jusqu'à ce que vous les sentiez tendres sous les doigts : mettez-les un instant rafraîchir. Pelez-les et mettez-les dans de l'eau tiède, frottez-les avec les doigts jusqu'à ce que la première enveloppe soit partie et que la patate soit bien lisse. Détaillez-la par morceaux, arrondissant les carrés des bouts pour éviter qu'elle ne se déchire. Mettez du sucre à 22 degrés, joignez-y le fruit et donnez-lui un léger frémis. Couvrez le tout d'un papier, et tenez le poêlon à la chaleur si vous avez besoin de servir votre compote le même jour. Surtout bien la couvrir de sucre pour empêcher qu'elle ne noircisse. Le lendemain, donnez un bouillon au sucre, ayant soin d'écumer; versez le sucre chaud dessus. Cette compote racornit facilement si on la mène trop vite.

15. Marmelade de patates.

Blanchissez-les comme les précédentes; pelez-les, passez-les au tamis de Venise; ajoutez 14 onces de sucre concassé pour livre de patates; réduisez et versez dans des verres à confitures pour servir.

16. Gingembre.

Racine qui nous vient toute confite d'Amérique : il faut choisir le plus petit, le plus blanc et bien transparent. Il y en a de gros, mais qui est filandreux. On en consomme beaucoup en Angleterre. Pour le servir, on le dresse seulement dans le compotier avec le même sirop s'il est clair, autrement on peut en ajouter de neuf. On peut l'avoir à Paris, il se cultive en serre-chaude. Pour le préparer, nettoyez bien les racines, mettez-les blanchir, et mettez-les au sucre à 22 degrés pour qu'il les pénètre bien, cette racine étant toujours un peu ferme.

17. Noix blanches et noires.

Choisissez les noix assez tendres pour les traverser facilement avec une épingle; parez-les grandement, leur conservant leur forme; mettez-les à mesure dans de l'eau citronnée. Blanchissez-les à grande eau, ayant soin de la renouveler au moins trois fois, et ajoutant à chaque fois un jus de citron; quand le cure-dent de buis les traverse facilement, mettez-les dans de l'eau fraîche à dégorger pendant 24 heures. Égouttez-les, mettez-les au sucre tiède à 25 degrés. Égouttez le sirop le lendemain, donnez-lui un bouillon,

versez-le sur les noix. Le troisième jour, mettez le tout dans la bassine et chauffez légèrement sans ébullition. Ajoutez à la première façon quelques clous de girofle aux noix. A la quatrième façon, pour les servir et les avoir le plus blancs possibles, il faut les égoutter et changer le sucre entièrement, leur donner un frémis dans le nouveau. Les noix noires se font en parant le fruit plus légèrement et n'ajoutant pas d'alun au blanchissage. On en fait beaucoup en Allemagne, on prétend qu'elles sont stomachiques.

18. Melon ordinaire.

Prenez le melon dans l'arrière-saison, l'écorce d'un beau vert tendre, l'intérieur ferme : coupez-le par tranches, coupez chaque tranche en biais sur la longueur, et faites de ces morceaux des petites tranches en les parant et en leur donnant la forme. Il ne faut laisser que 3 à 4 lignes de chair sur l'écorce. Quand vous avez paré toutes vos petites tranches, mettez-les blanchir, ajoutant, pour 4 litres d'eau, gros comme une noix d'alun en poudre, et rajoutant de l'eau bouillante à mesure qu'elle diminue : une heure suffit pour les blanchir. Du reste, on les pique légèrement pour s'assurer de la cuisson. Rafraîchissez-les à plusieurs eaux pendant 24 heures. Égouttez-les, rangez-les dans une terrine, versez dessus du sucre froid à 24 degrés ; égouttez le sucre le lendemain, donnez-lui un bouillon et versez-le tiède sur le fruit. Opérez la troisième façon de même, y ajoutant du sucre neuf : pour les servir, donnez-leur un frémis dans

le sucre. Il faut, pour les servir en compote, leur donner au moins cinq façons. Ces petits quartiers se rangent très bien dans le compotier et, confits à fond, sont jolis dans une assiette de tirage.

19. Melon blanc dit d'Espagne.

Ce fruit arrive à Paris à la fin de septembre. Choisissez-le bien vert à l'extérieur et bien blanc à l'intérieur; coupez-le par tranches, enlevez à chaque tranche une partie du fruit, de manière à ne la laisser que de 6 à 8 lignes d'épaisseur. La première écorce enlevée assez légèrement, détaillez vos tranches selon ce que vous voulez en faire : mettez-les blanchir comme le melon, moins dur que ce dernier. Après une demi-heure de cuisson, il faut les surveiller, les tâter souvent, et s'en rapporter pour le blanchissage à la chair de l'intérieur; le côté de l'écorce reste toujours plus ferme. Opérez du reste comme pour le melon. Ajoutez au sucre un peu de vanille pour les Français et un peu de cannelle, pour les Espagnols ou Italiens. Ce fruit, bien confit, est, après la bigarade, ce qu'il y a de plus transparent.

20. Pastèques ou anguries.

Ce fruit nous vient du Midi; on peut cependant le cultiver aux environs de Paris, il y vient très bien et très bon. Pocorny, jardinier de madame de Vaudemont, en faisait pour madame la princesse de Bagration, tous les ans. La manière de les confire est la même que pour les melons d'Espagne. Il faut seule-

ment éviter de laisser de la chair rouge sur l'écorce qui, toute parée, n'a jamais plus de 6 lignes d'épaisseur.

21. Abobra, ou courge d'Espagne.

Même genre de travail que pour le melon d'Espagne : fournissant des morceaux très larges.

22. Melons verts entiers ordinaires.

On confit de ces melons, en les prenant avant leur maturité : on les tourne au couteau sur la hauteur. Ce genre se fait plutôt par curiosité que pour la qualité. Il ne faut pas qu'ils aient plus de 3 pouces de diamètre; les choisir d'un vert-clair transparent; évider l'intérieur des graines, en faisant à la tête un trou de 8 à 10 lignes ; laisser la queue d'un pouce de longueur. Confire, du reste, comme le melon ordinaire : les tenir toujours à grand sucre pour qu'ils ne se déforment pas.

23. Grenades.

Les meilleures viennent d'Espagne. On fend la peau en quatre parties ; on l'ouvre et on détache chaque grain que l'on met à mesure dans une terrine d'eau, ayant soin de ne rien laisser de jaune après. On les égoutte et on les dresse dans le compotier. On les mange sans sucre ; couvertes d'une légère gelée rose, elles produisent un bon effet.

24. Gingembre factice.

J'ai choisi des salsifis bien fermes, d'un beau blanc; je les ai coupés par morceaux d'un pouce et demi.

J'ai enlevé la peau noire qui les couvre, non en grattant mais d'un seul coup en tournant autour. Je les ai mis blanchir dans une eau additionnée d'un peu d'alun, ayant réformé les morceaux poreux qui se trouvent près des feuilles. Je les ai tenus assez fermes au blanchissage; je les ai mondés de leur seconde enveloppe pour les avoir bien lisses : ce qui se fait en les frottant avec les doigts, bien rafraîchis ensuite.

J'ai incorporé au sucre à 22 degrés du gingembre en poudre que j'ai versé chaud sur les racines; j'ai couvert la terrine que j'ai mise à l'étuve, et, au bout de trois jours, elle était semblable au vrai gingembre et pour la couleur et pour le goût.

On peut les confire à fond, passer ensuite le sirop à la chausse pour retirer la poudre de gingembre et avoir un sirop clair. On peut même, quand le goût est assez fort, ajouter du sucre neuf au premier : le sucre candit très facilement.

25. Cerneaux.

On les vend à Paris tout prêts à être assaisonnés : ce qui se fait en pilant du verjus qu'on laisse un moment reposer. On met les cerneaux dans un saladier; on y verse le verjus, on y ajoute du gros sel, on les saute dedans, et on les met dans le compotier. Pour les obtenir, on fend la noix encore verte en deux, on en retire l'amande en la cernant avec un couteau à bout arrondi : production du noyer dit de la Saint-Jean.

26. Noix fraîches en toute saison.

Choisissez de belles noix conservées dont l'amande soit bien blanche intérieurement, sans goût rance; cassez-en une cinquantaine; mettez le fruit à mesure dans une terrine d'eau fraîche, retirant toutes les cloisons; laissez-les ainsi trois jours, changeant l'eau matin et soir : elles reviennent à leur état naturel. On enlève la peau, les remettant dans l'eau fraîche que l'on change encore deux fois avant de les servir. Cette compote se passe avec le fromage; on la mange aussi seule et avec un peu de sel, non dedans mais sur l'assiette. On emploie pour ces sortes de noix la noix mésange. Il faut les tenir toujours dans l'eau fraîche jusqu'au moment de les servir.

27. Amandes vertes.

Opérez, quant au duvet, comme pour les abricots verts. Il faut choisir celles qui sont les plus grosses, telle que l'amande princesse qui arrive à une grosseur remarquable, sans que le noyau soit formé. Pour les blanchir et les choisir, voyez *Abricots verts*. Il en faut une cinquantaine pour une compote.

28. Amandes vertes farcies.

Quand elles sont grosses, fendez-les en deux. Quand elles ont reçu quatre façons, retirez l'intérieur, garnissez-le de marmelade d'abricots; rajoutez les deux parties et dressez la compote.

RAFFINAGE DU SUCRE.

J'ai traité cette partie afin que les personnes qui apprennent l'état puissent en raisonner; elle est la base de l'Office; et souvent aussi elle est un amusement, quand on veut employer du sucre d'écume, pour le remettre en pains, ou même faire un pain de sucre royal; j'indique l'ancienne manière d'opérer, car les maisons particulières ne possèdent pas les appareils à vapeur avec lesquels on cuit maintenant le sucre; du reste, ces essais sont peu coûteux quand on emploie du sucre déjà beau. Les résidus qui en découlent peuvent servir immédiatement pour le travail journalier, avantage qu'on n'aurait pas si l'on employait des cassonades : le sirop qui en découle a toujours un goût de mélasse.

RAFFINAGE.

1. Des formes. — 2. Cuisson du sucre. — 3. Mouvage et palage. — 4. De la terre. — 5. Des fonds. — 6. Lochage. — 7. De l'étuve. — 8. Des cuissons du sucre. — 9. Observation sur les clarifications.

1. Des formes.

Il faut se procurer une ou plusieurs formes, selon le nombre des pains qu'on veut faire; si l'on peut avoir des formes qui aient déjà servi, elles sont préférables : comme elles sont déjà imbibées de sirop, le sucre n'y adhère pas. Mettez-les tremper pendant une journée si elles ont servi, et deux ou trois si elles sont neuves, en changeant l'eau quelquefois. Pour vous servir de la forme, lavez-la bien avec une brosse, et égouttez-la sans l'essuyer. Fermez le trou du bas avec un petit chiffon que l'on nomme *tape*. Pour celà faire, vous mouillez un morceau de chiffon que vous ployez en deux, et que vous roulez comme pour faire un cornet, enfoncez-le dans le trou, et élargissez ce qui déborde; un petit coup de main suffit pour l'aplatir. En renversant votre forme, vous la cognez un peu, assujettissez-la ensuite dans un endroit où elle ne risque pas de tomber. Le froid est contraire aux opérations du raffinage, c'est pourquoi il faut mettre la forme dans un endroit chaud. L'été est donc la saison la plus propice pour les personnes qui veulent seulement s'amuser, et dont les locaux ne sont pas organisés pour ce travail, comme le sont ceux des raffineurs.

Observation. — On doit prendre les formes dites de *quatre.* On obtient un pain de sucre de 11 à 12 livres. Il faut pour ce résultat, au moins 25 livres de sucre en sirop clarifié à 32 degrés.

2. Cuisson du sucre.

Quand vous aurez préparé votre forme, mettez cuire votre sirop au soufflé. Que la perle se détache bien. Toutes les écumoires ne sont pas bonnes pour faire cette épreuve; trop petits ou trop grands, les trous ne valent rien; il faut qu'ils aient presque autant de largeur d'un côté que de l'autre. C'est pourquoi une vieille écumoire vaut mieux qu'une neuve. Il faut la tenir inclinée et souffler de bas en haut. La perle doit sortir bien ronde, de 4 lignes de diamètre.

Si vous cuisez en deux fois, vous versez la première cuite dans une bassine que vous posez sur une planche afin de ne pas refroidir le sucre trop vite. Cuisez l'autre moitié que vous mélangez à la première. Laissez le tout ainsi pendant un quart d'heure. Donnez alors au sucre un coup de *mouveron* ou grande spatule en bois, pour bien mélanger le grain. Versez la moitié dans la forme, donnez un nouveau coup de spatule, et versez le reste. Ces coups de spatule ne doivent pas être donnés en appuyant sur les bords, mais seulement au fond, pour mélanger le grain au sirop.

3. Mouvage et palage.

Ayez une forte latte que vous ratissez bien; amincissez les côtés, et arrondissez-en le bout, en le rendant un peu coupant. Après que vous avez mis votre sucre dans la forme, il se fait dessus une légère croûte; vous prenez alors votre latte, vous la plongez dans le sucre en appuyant sur les parois de la forme; faites-en ainsi deux fois le tour, le plus également possible; c'est ce que l'on nomme le *mouvage*. Par là l'on détache le grain et on le ramène au milieu. Au bout d'un quart d'heure répétez la même opération; elle prend alors le nom de *palage*. Vous laissez ainsi votre pain jusqu'au lendemain. Il se forme dessus un trou qu'on nomme fontaine. On peut juger à cela si l'opération est bien faite. La *fontaine* doit prendre au moins les 3/4 de la superficie, et être bien formée en entonnoir. Alors vous retirez la tape, et vous enfoncez un poinçon, 1 pouce et 1/2 environ dans le trou ou *tête*. Mettez la forme à égoutter sur son pot. Vous voyez le lendemain votre sucre devenir d'un jaune clair; il ne doit pas être marbré. Vous le laissez ainsi se purger pendant huit jours, en ayant soin de vider le pot où s'écoule le sirop.

4. De la terre.

Pendant que le sucre se purge de son sirop, vous préparez votre terre. On la tire de Gentilly près de Bicêtre, ou d'Issy. Vous la faites sécher afin qu'elle se mélange mieux. Cassez-la ensuite par morceaux et

mettez-la dans un petit baquet, avec de l'eau. Quand elle commence à fondre vous la mouvez avec une grande spatule, dite *mouveron*. Le lendemain vous changez l'eau. Il faut, pour cette opération, faire deux ou trois trous au baquet, et à mesure que la terre se précipite, faire écouler l'eau. Chaque fois que vous remettez de l'eau, brassez bien la terre. Vous pouvez vous en servir quand l'eau reste claire; c'est signe que la terre est bien lavée. Pour l'employer vous en faites écouler toute l'eau, vous la mélangez bien, et la passez dans une grande passoire. La terre, pour être convenable doit avoir la consistance d'une bouillie. Quand on forme dedans un sillon de 1 pouce, il doit se fermer très lentement. La terre trop claire pénètre dans le pain et forme ce qu'on appelle des *lièvres*. Trop épaisse, elle travaille peu sur les pains.

5. Des fonds.

Grattez les bords de la forme avec un couteau. Videz toute la fontaine. Elle contient un sucre gras que vous mélangez avec le sucre que vous avez gratté. Vous pouvez, si vous voulez, y ajouter du sucre blanc tamisé. Quand vous avez bien piqué et gratté la *patte*, vous recouvrez de sucre gratté, mêlé à celui de la fontaine, tout le fond du pain, de manière à laisser 1 pouce et 1/2 de forme pour mettre la terre. Il faut avant, bien taper le sucre que vous avez gratté, avec une espèce de truelle ronde, de manière à ne pas y laisser de vide. Vous mettez alors une couche

de terre sur le pain; vous la laissez ainsi, jusqu'à ce qu'elle puisse s'enlever sans s'attacher au doigt. Alors vous égalisez la patte avec le *couteau-croche*. Ajoutez du sucre en poudre, grossier comme la première fois; de cette manière vous obtenez un pain plus fort. Ce sucre doit être très beau. Vous remettez une autre terre comme la première fois. Quand elle est presque séchée vous laissez tomber une goutte de sucre sur l'ongle du pouce, et vous jugez par là si l'opération a réussi, et si le sucre est bien purgé. Cette goutte doit être blanche et limpide. Quand elle n'est pas pure vous voyez du rouge d'un côté de la goutte. Alors vous *estriquez*, c'est-à-dire qu'avec un couteau de bois mince et flexible, vous pétrissez la terre qui est presque sèche afin de fermer les fentes qui s'y sont formées, vous l'étalez bien, et remettez par dessus une nouvelle demi-terre que vous laissez presque sécher sur le fond; vous l'unissez ensuite avec le couteau-croche. C'est ce que l'on appelle faire la patte. Vous laissez ainsi le pain sécher et égoutter pendant quatre ou cinq jours, si vous n'êtes pas trop pressé de le voir.

6. Lochage.

Pour *locher*, vous retournez votre pain pendant une nuit. Vous pouvez mettre le fond sur le pot, de peur que le pain ne quitte la forme et ne se brise : de cette manière le sirop qui était à la tête retombe dans le corps du pain. Pour cela, vous garnissez le fond d'un morceau de papier bleu et d'un rond de bois

mince, qui empêche que le pain ne se détache quand il est renversé. — Ensuite vous lochez, ce qui se fait ainsi : Vous prenez la forme par le haut avec la main droite ; la main gauche presse le fond du pain ou le soutient. — Vous frappez les bords de la forme sur un billot ; quand le pain s'en détache, il se fait un léger frottement. Alors vous enlevez la forme, et vous jugez si le pain est bien raffiné ; il doit être bien purgé et bien blanc. Le plus difficile dans cette opération, est de remettre le pain dans la forme justement à la même place. Une personne qui n'en a pas l'habitude ne doit pas même essayer. C'est la main gauche qui pivote le pain dans la forme ; on connaît au son du frottement s'il a repris sa place. Du reste pour éluder cette difficulté, on fait une marque au pain, et une autre à la forme. On n'éprouve alors aucun embarras. C'est quand vous pensez que le sucre est bien égoutté, que vous le lochez pour le mettre à l'étuve.

7. De l'étuve.

Quand vous avez loché, vous mettez votre pain à l'étuve, en modérant la chaleur qui doit augmenter par degrés. On prend dans les raffineries beaucoup de précautions pour étuver ; tout est ouvert, afin que toute l'humidité contenue dans le sucre s'évapore ; et on ne ferme l'étuve que peu-à-peu. Si vous voulez que votre sucre soit bien sonnant il faut qu'il soit bien sec ; évitez de le sortir chaud de l'étuve.

8. Des cuissons du sucre

Les cuissons, telles qu'elles sont données dans mon introduction aux compotes, ne suffisent pas pour que celui qui n'est pas expert dans l'office puisse les prendre, surtout quand ce sont des cuissons légères, qui comme le lissé (petit et grand) et le perlé, ne diffèrent que d'un degré; et puis si l'opérateur a la main humide, il n'obtient pas les mêmes résultats. Je vais donner les degrés que portent ces cuissons au pèse-sirop; on pourra ensuite les prendre au doigt (Voyez *Pèse-sirop*).

La cuisson à la nappe pèse 32 degrés. — Le lissé, 34 degrés. — Le perlé, 36 degrés. — Le soufflé 39 degrés.

Le soufflé se prend à l'écumoire; on la trempe dans le sucre un instant, on la retire, on la secoue légèrement, et on souffle le sucre au travers des trous en la tenant légèrement inclinée. Il en sort de petits globules, quand le sucre est à sa cuisson. A 41 degrés la perle sort très nette. Cette cuisson est un intermédiaire entre le soufflé et le boulé. Elle se prend communément, en trempant l'index dans le sucre et en le reportant dans de l'eau froide. Le sucre adhère au doigt, comme un corps gras dont il est impossible de former une boulette, cuisson que je nommerai la *glu*. La cuisson suivante est le boulé, que l'on a encore divisé en petit et grand. Quand en trempant l'index dans le sucre, et en le reportant dans l'eau, le sucre qui s'y attache peut se rouler

dans les doigts, et former une boulette molle, c'est le petit boulé ; pour le grand, la boulette doit avoir de la consistance. Cette cuisson correspond à celle qu'on nomme la *plume*, qui se prend en trempant l'écumoire dans le sucre, et en lui donnant comme un coup de raquette ; il s'en échappe une partie blanche, opaque, ressemblant à de la mousseline, qui se rassemble en tombant, et laisse à peine une trace sucrée. Le cassé se divise de même en petit et grand. Le petit cassé est une cuisson peu employée ; il n'en est pas de même du grand. L'eau pour la prendre doit être froide ; on trempe d'abord l'index dans l'eau, on le porte dans le sucre, puis de nouveau dans l'eau ; le doigt se trouve enveloppé d'une couche de sucre, qui, lorsque la cuisson est à son point, se brise presque en poussière entre les doigts ; on l'essaie encore à la dent ; en le croquant, il ne doit pas s'y attacher, mais au contraire se casser net. Pour certains sucres l'odorat suffit pour prendre la cuisson. On la prend encore en versant dans l'eau froide quelques gouttes de sucre. Il s'y opère trois ou quatre craquemens ; mais cette épreuve est moins sûre que la dent ; elle dépend de la température de l'eau que l'on emploie. — J'indique tous ces procédés parce qu'on peut s'en servir pour la même cuisson.

9. Observation sur les clarifications.

La clarification ordinaire étant la nappe, qui donne de 31 à 32 degrés, on peut la porter à 34, surtout

pour le travail des glaces qui demandent un sucre plus serré. A ce degré le sucre candit dans le vase où on le dépose ; pour éviter cet inconvénient, il faut mettre le sucre à rafraîchir aussitôt, et remplacer l'eau qui s'échauffe par de l'eau froide.

Remarque. — Les degrés dépendent beaucoup de la température. Du sucre à 32 degrés, chaud, porte à la température de 0, 37 degrés ; à une température de 15 degrés, il en porte 35.

(Voir pour d'autres détails sur les clarifications, et les cuissons du sucre, la partie des *Compotes.*)

PETITS FOURS.

CHAPITRE PREMIER.

NOTIONS PRÉLIMINAIRES.

1. Observation sur les bronzes et la manière de dresser. — 2. De l'amidon. — 3. Du plâtre à moules. — 4. Des couleurs ; Carmin clarifié. — 5. Bleu d'outremer. — 6. Jaune safran. — 7. Jaune quercitron. — 8. Jaune graine de Perse. — 9. Violet. — 10. Vert. — 11. Vert d'épinards. — 12. Rouge de persicaire. — 13. Des œufs. — 14. De la farine. — 15. De la crème. — 16. Sucre pilé. — 17. Vanille pilée. — 18. Infusion de vanille. — 19. Infusion de sucre. — 20. Vinaigre de bois. — 21. Amandes. — 22. Amandes mondées. — 23. Amandes pilées. — 24. Amandes à l'œuf. — 25. Pèse-sirop. — 26. Poids par cuillerées. — 27. Dorure. — 28. Doroir. — 29. Feuilles cirées. — 30. Sac à glacer. — 31. Cornet à dresser. — 32. Seringue à biscuits. — 33. Fouets. — 34. Caisse à Biscuits. — 35. Planche à meringues. — 36. Papier d'office. — 37. Fourneaux. — 38. Chausse à filtrer. — 39. Panier à filtrer. — 40. Caisse à soufflé. — 41. Caisse longue à soufflé. — 42. Rouleau. — 43. Rouleau canelé. — 44. Rouleau à gauffres. — 45. Rouleau à gauffres dites Cigares. — 46. Spatules à macarons. — 47. Manière de dresser les macarons. — 48. Manière de dresser à la seringue. — 49. Macarons ovales. — 50. Biscuits dressés à la seringue. — 51. Bouchées de dames. — 52. Manière de glacer le biscuit. — 53. Manière de glacer les bouchées. — 54. Autre manière. — 55. Observation sur les glacés. — 56. Four allemand. — 57. Bassine à blancs d'œufs. — 58. Four.

1. Observation sur les bronzes et la manière de dresser.

Il faut, quand on fait un extra, prendre d'abord connaissance du service qu'on a à garnir, et disposer

son travail en conséquence : c'est surtout pour le four glacé ou décoré que cette précaution est indispensable. Il est impossible de bien dresser une assiette montée, un tambour, tel qu'il vient de chez le bronzier. — La plus grande partie des assiettes de cristal, qui forment les gradins, sont profondes comme des assiettes à potage, et engloutissent les bonbons et les petits fours. Il faut donc remédier à cet inconvénient par du cartonnage.

Je suppose, par exemple, un tambour à deux gradins, qu'on veut garnir de biscuits longs (voir *la gravure*). On coupe un rond de carton, juste de la grandeur du gradin inférieur ; on fait un trou au milieu, afin de l'introduire ; on coupe ensuite une bande de carton, que l'on réunit avec de la cire verte, de manière à en faire comme une boîte ronde sans fond et sans couvercle. On la garnit de papier doré, et on en entoure le pilier du tambour, après avoir démonté le gradin supérieur. Vous garnissez le rond de carton d'un rond de papier frisé qui le cache, et vous dressez alors vos biscuits droits, le bas posant sur le fond du tambour, le haut sur le carton contourné. Le biscuit se trouve ainsi légèrement incliné. — Pour le second gradin, on fait de même un rond de carton, qui doit monter jusqu'à l'anneau du tambour ; les biscuits dont on garnit le gradin supérieur doivent être plus petits que les premiers.

Quand c'est un tambour d'un seul gradin, c'est-à-dire une simple assiette de cristal posée sur un pied de bronze, on peut, si on la garnit de four sec, en

remplir l'intérieur à mesure qu'on monte les rangs. Mais pour les fours glacés, il faut faire des petits tambours en carton, à deux ou trois gradins ; si l'assiette en cristal est petite, deux gradins suffisent pour les biscuits glacés et autres du même genre, qui doivent être vus de face. — Des meringues à l'italienne, par exemple, ne peuvent être dressées convenablement sans des gradins en carton ; car alors, même en y mettant beaucoup de soin, on risque de les faire ébouler dans le transport de l'office à la table, et quand même cet accident n'arriverait pas, elles n'ont jamais, sans les gradins, cette netteté qui constitue un tambour bien dressé. Du reste, il est toujours bon, un jour de grand dîner, d'avoir un tambour de supplément, afin de parer à une maldresse.

2. De l'amidon.

L'amidon a opéré un grand changement dans les formes des bonbons ; il a même changé, j'oserai le dire, sous ce rapport l'état du confiseur. — On avait autrefois de misérables moules de papier estampé, formant des anneaux, d'autres dessins du même genre ; maintenant il ne s'agit plus que de découper des feuilles de plâtre : l'amidon prend toutes les formes. Les personnes qui habitent Paris et qui ont un peu de goût pour l'office, n'ont pas même besoin de faire de frais d'invention : mille ouvriers travaillent pour elles. Il ne s'agit donc que d'avoir les premières notions, je ne dis pas pour réussir par-

faitement, mais pour avoir au moins le mérite d'essayer.

L'amidon, pour être employé, doit être très sec, et c'est ce qui demande beaucoup de temps. Il faut avoir des coffrets en bois proportionnés aux bonbons que l'on veut faire; quand ils sont remplis d'amidon, on a soin de passer dedans une fourchette ou un fouet de fil de fer, afin de rendre l'amidon léger et d'avoir par là plus de facilité à imprimer; quand il a bien été remué, on passe sur le coffret une règle pour l'unir; le coffret étant ainsi préparé, quand on veut opérer, on place dessus en travers la règle qui a servi à unir l'amidon, et on y appuie le poignet, afin d'imprimer avec plus de précision et d'éviter les oscillations. Quand on imprime avec des moules à canelures ou à dessins profonds, on donne un léger coup au moule avec la règle pour faire tomber l'amidon qui pourrait adhérer. Afin de tirer du coffret le plus d'avantages possibles, on imprime de préférence en quinconce. Pour beaucoup d'objets on fait plusieurs moules, que l'on soude sur une tringle de bois, qui dépasse de 1 pouce chaque bord du coffret: de cette façon on imprime plus également et plus vite. On entre les moules jusqu'à ce que les deux bouts de la tringle posent sur le coffret. Les gros moules et ceux qui exigent une certaine profondeur, doivent s'imprimer un à un. Il est bon d'avoir plusieurs moules, et de laisser toujours le dernier dans l'amidon, de peur qu'en enfonçant un nouveau moule l'empreinte voisine ne se détruise.

3. Du plâtre à moules.

Il faut choisir le plâtre le plus fin et le même que celui qu'emploient les figuristes. On le délaie dans une terrine. — 1 litre de plâtre absorbe trois huitièmes de litre d'eau. On le coule sur un marbre à l'épaisseur que l'on veut. Les moules doivent, en général, être faits de façon à être enfoncés jusqu'au bord, et cela pour la régularité. Autrement on imprimerait de travers, surtout quand les moules sont un peu grands. Car il est impossible d'appuyer également où l'on ne trouve pas de résistance. Pour rendre le plâtre plus liant et plus lisse, on peut, en le délayant, remplacer l'eau pure par une eau de savon. On trouve à Paris un assortiment complet de moules chez M. Linder, rue St.-Mery. On peut même en commander d'idée ou de circonstance.

4. Des Couleurs. — Carmin clarifié.

Broyez dans un mortier en verre ou en porcelaine, 1 once de carmin n° 40 ; ajoutez-y assez d'alcali pour le mettre en pâte, puis ensuite quatre cuillerées à bouche d'eau chaude, pour le bien délayer. Versez-le dans 1 litre de sirop bouillant, et passez un peu de ce sirop dans le mortier pour retirer tout le rouge. Donnez un simple bouillon, et mettez le sirop dans des demi-bouteilles, que vous bouchez bien et que vous placez à la cave.

5. Bleu d'outremer.

Ce bleu s'achète chez les grands droguistes. Il ne doit être employé que pour colorer les produits sans acide. Il donne une très belle couleur.

Avant, on se servait d'un bleu dit bleu acide; pour 1 litre on écrasait finement deux pains de blanc de Meudon, dit blanc d'Espagne, auxquels on le mélangeait. On filtrait et on donnait au bleu une réduction d'environ moitié de volume. — Il tournait au vert quand il était mal dégraissé.

6. Jaune safran.

Cette couleur si belle ne s'emploie guère; elle communique aux bonbons un goût qu'il est trop difficile de dissimuler. — On s'en sert cependant pour colorer ceux qui doivent rester transparens et surtout le ruban (Voyez *Ruban*).

7. Jaune quercitron.

Cette couleur s'emploie avantageusement pour toutes les teintes pâles.

8. Jaune graine de Perse.

Cette couleur s'emploie pour les teintes plus relevées, telles qu'orange, etc. On peut produire des teintes intermédiaires en mélangeant celle-ci avec la précédente.

9. Violet.

Mélange de carmin clarifié et d'indigo. — Cette couleur se mélange au sucre, quand il est cuit, pour les bonbons coulés. On transvase d'un poêlon à un autre pour opérer un mélange parfait. Faire l'essai de la teinte qu'on veut obtenir en en versant dans l'empreinte de l'amidon.

10. Vert.

Mélange de safran et d'indigo. — Couleur peu employée, quoique n'offrant nul danger.

11. Vert d'épinards.

Pilez un paquet d'épinards, tordez-les dans un torchon pour en exprimer tout le jus ; ajoutez un quart de litre d'eau. Mettez le tout sur le feu dans un poêlon d'office, et faites-le coaguler sans bouillir. — Quand le vert est bien séparé, égouttez sur un tamis de soie: vous le passerez , pour vous en servir, sur un tamis de soie très fine. — Si vous voulez en conserver, ajoutez-y du sucre en poudre.

12. Rouge de persiquaire.

Quand la grappe est mûre, écrasez-la et mettez-la fermenter dans une terrine, passez-la et la réduisez en y ajoutant du jus de citron. Pour conserver cette couleur, ajoutez-y du sucre. Quand vous l'employez pour glacer le four, vous y mettez du jus de citron,

et vous l'amenez par cette addition du rouge au rose tendre.

13. Des œufs.

Il faut les choisir le plus frais possible dans l'arrière-saison, et surtout les bien mirer. — Huit œufs doivent peser au moins 1 livre. Il faut avoir soin, en les cassant, de les flairer pour ne pas perdre l'appareil, en y mêlant du blanc d'œuf gâté. Le mieux est de casser les œufs un à un dans une soucoupe, et de les verser à mesure dans la terrine ou dans la bassine où l'on doit les employer. — Évitez de laisser du jaune dans les blancs qui doivent être fouettés.

Au printemps, les blancs *grainent* facilement. Quand on s'en aperçoit, on y ajoute un peu de sucre en poudre; on peut encore passer la bassine un instant à la chaleur. Quand on commence à fouetter, l'humidité s'évapore et les œufs grainent moins. Un œuf grainé produit toujours un mauvais effet, et il vaut mieux l'employer moins ferme. Du reste, d'une façon comme de l'autre, l'on obtient alors pour certaines choses de mauvais résultats.

14. De la farine.

Elle doit être de gruau et bien fine; demandez du gruau de Beauce sassé. — Pour essayer la farine, on la met dans un papier, on la presse et elle doit être sans tache; on doit toujours la passer au tamis avant de l'employer.

15. De la crème.

La nourriture des vaches, la propreté des boîtes et des terrines, du lieu où on la dépose, contribuent à la qualité de la crème. Elle doit être épaisse, douce, sans arrière-goût de gras. — C'est surtout pour le thé et le café qu'il faut éviter de se servir de crème d'une qualité inférieure; elle communique à ces deux boissons, si délicates, un goût désagréable qui change leur nature et qui souvent répugne.

16. Sucre pilé.

On distingue dans le travail trois espèces de sucre pilé : 1° le sucre pilé qu'on emploie ordinairement pour le four, et qui est passé simplement au tamis de Venise; si la toile était grosse, on repasserait le sucre deux fois.— 2° Le sucre à glace, dit Royal, qui se passe dans un tamis enfermé dans un tambour.— 3° Le sucre à graine pour parsemer sur les fours. Quand on a passé le sucre fin au tamis de Venise, on met ce qui reste dans un tamis ordinaire à gros grains. — Pour les pastilles, le sucre se passe au tamis ordinaire et on laisse le gros et le fin; on a de cette manière des pastilles moins grasses. Le tamis se nomme tamis à égoutter.

17. Vanille pilée.

On coupe la gousse par petits morceaux, et on la pile en y ajoutant du sucre en morceaux; on la passe au tamis de soie ordinaire, ce qui reste est repilé de

même, jusqu'à ce que tout passe. Si vous ne l'employez pas de suite, mettez-la dans une bouteille bien bouchée, et dans un endroit sec. — La vanille pour être bonne doit être onctueuse, d'une teinte noire, bien entière et sans fentes.

18. Infusion de vanille.

A l'esprit de vin. — On se sert peu de ce genre d'infusion, à moins que ce ne soit pour des liqueurs. Dans les glaces, l'esprit de vin produit un effet désagréable.

19. Infusion au sucre.

Fendez de la vanille, mettez-la dans une bouteille, versez dessus du sucre chaud à 31 degrés. — Bouchez bien. Cette infusion est préférable à toute autre.

20. Vinaigre de bois.

On se sert de ce vinaigre pour engraisser le sucre et le maintenir blanc à la cuisson. On peut l'ajouter au sucre avant qu'il ne prenne l'ébullition ou après quelques bouillons. — Il n'en faut que quelques gouttes pour une livre. Cet acide est indispensable quand on veut obtenir un sucre bien blanc.

21. Amandes.

L'amande flot est celle qu'on emploie dans l'office, on la désigne sous le nom de gros et petit flot.

22. Amandes mondées.

Mettez vos amandes dans un poêlon, versez dessus de l'eau bouillante, et mondez-les au bout de cinq minutes, les mettant à mesure dans une terrine d'eau fraîche. — Pour le four on doit les retirer aussitôt que tout est mondé, les égoutter sur un tamis et les passer dans une serviette pour retirer le plus d'humidité possible (On peut, pour le four, éviter de les mettre à l'eau fraîche).

23. Amandes pilées.

Soit à l'eau, soit à l'œuf. — On doit avoir soin qu'elles ne tournent pas à l'huile ; quand cela arrive il y a deux manières de s'en apercevoir : premièrement, quand les amandes ne s'attachent plus au pilon, et qu'en passant le doigt dessus il devient lisse et brillant; deuxièmement, quand, en posant les doigts sur les amandes et en les retirant, ils restent imprégnés d'un corps gras. — Dans les deux cas on remédie à cet inconvénient en mouillant de suite les amandes un peu plus grandement soit à l'œuf, soit à l'eau.

C'est surtout pour l'orgeat qu'il faut faire grande attention. Il vaut mieux mouiller davantage : c'est un peu de peine de plus, et un grand désagrément de moins. Car l'amande donne un lait qui se sépare facilement, et paraît cailleboté dans les grandes chaleurs. Quand on a un bal ou une fête et qu'on est obligé de piler les amandes la veille, il faut aussitôt qu'elles le sont y incorporer du sucre en poudre et

les mettre ainsi à la cave. — La fermentation produit souvent le même effet que l'amande à l'huile. Une heure après que l'orgeat est fait, il se divise, et toute l'amande monte dessus. — Dans l'impossibilité où l'on est d'avoir d'autres amandes, on remédie à cet inconvénient comme il suit : on mêle la masse dans une ou plusieurs terrines, et à mesure qu'on en a besoin, on la remue avec une spatule, et on passe au tamis de soie en ajoutant un peu de lait frais.

24. Amandes à l'œuf.

Une demi-livre d'amandes absorbe trois blancs d'œuf, pour être pilée pour pâtes à macarons. — Il faut piler vivement, et on peut mettre les blancs de suite avec les amandes.

Pour les pâtes d'amandes qui doivent être travaillées à la main et découpées ensuite, il ne faut mouiller l'amande que juste assez pour qu'elle ne tourne pas; pour y réussir plus sûrement, mouillez souvent et peu à-la-fois. — Une demi-livre d'amandes absorbe dans ce cas moins de deux blancs d'œufs.

25. Pèse-sirop.

Il est de toute nécessité d'en avoir un pour se familiariser d'abord avec les cuissons du sucre; on les prendra de même au doigt, et avec une attention soutenue on finira par pouvoir se passer du pèse-sirop pour beaucoup d'opérations.

26. Poids par cuillerées.

On lit dans beaucoup de recettes : quatre cuillerées de sucre, quatre cuillerées de farine, etc.; il est essentiel de mettre au fait de cette manière d'opérer, les personnes qui n'ont pas l'habitude du travail. Dans l'office d'autrefois, on mesurait ainsi pour beaucoup de fours, et principalement pour le biscuit. — Ainsi, six cuillerées de sucre, comme on le comprenait, pèsent 5 onces, et six cuillerées de farine 3 onces et 1/2.

27. Dorure.

Cassez un œuf dans une tasse ordinaire, battez-le avec la fourchette comme une omelette. — On peut aussi ne prendre que le jaune, auquel on ajoute de l'eau de fleur d'oranger ou de l'eau ordinaire. Il faut éviter, si le jaune était cassé depuis long-temps, de mettre la croûte qui s'y est formée. — Dans ce cas il faudrait passer la dorure au tamis.

28. Doroir.

On peut se servir de plumes de la queue des poules, comme font les cuisiniers, mais je préfère un pinceau large d'environ 10 lignes, ou même un blaireau, qui quoique plus cher est préférable. — Il faut quand on s'en est servi le bien laver et l'essuyer avec soin.

29. Feuilles cirées.

Elles se préparent toujours avant de commencer.

On fait chauffer la plaque au four, et on passe dessus de la bougie de cire. On l'essuie bien, et l'on y repasse bien également de la cire qu'on étale avec une serviette fine et dont on retire l'excédant. Quand on met trop de cire, elle s'attache au palais lorsqu'on mange ce qui a été cuit sur la plaque.

30. Sac à glacer.

On peut glacer les biscuits en mettant du sucre dans un tamis, mais alors le glacé est moins régulier qu'au sac. Faites-en un d'une étoffe semblable à l'étamine, mais plus fine, et de la grandeur d'un sac dit de 1000 francs, remplissez-le à moitié de sucre sec et saupoudrez les biscuits. De cette manière le sucre tombe également, et fond sur les biscuits presque à mesure qu'il s'y attache. — Le sac reste toujours dans la boîte à sucre.

31. Cornet à dresser.

Le papier doit être fort, bien collé ; vous faites un cornet proportionné à la pâte que vous avez à dresser, vous arrêtez le bout avec une épingle à la hauteur de 2 pouces. — Il est quelquefois mieux de faire deux cornets que d'en emplir trop un seul. L'humidité fait crever le papier et alors on opère très mal. — Quand la pâte contenue dans le cornet est poussée régulièrement du haut, il y a peu de perte.

32. Seringue à biscuit.

Elle est préférable au cornet de papier sous plu-

sieurs rapports, mais son emploi est plus difficile, non pas pour les pâtes qui présentent de la résistance, mais pour toutes celles qui sont légères. Pour les biscuits, le cornet est plus commode quand on n'a pas l'habitude du travail. — Une seringue possède plusieurs becs de rechange, différens de grandeur et de forme (Voyez *Manière de dresser à la seringue*, page 30).

33. Fouets.

On se sert de deux sortes de fouets, les uns en buis pour les crèmes, les bombes; les autres en fil de fer pour le travail du petit four.

Les fouets en buis se font au printemps quand la sève monte; on prend pour cela des rameaux semblables à ceux qu'on vend aux portes des églises; on les passe dans l'eau bouillante pendant quelque temps pour les monder, et on en rassemble une petite poignée que l'on attache solidement avec de la ficelle.

Pour les autres, on prend du fil de fer n° 7 ou 8; on le coupe de 2 pieds 2 pouces de longueur, on cintre le milieu et on rassemble les bouts que l'on attache fortement. Une douzaine de tiges suffisent pour un fouet ordinaire.

34. Caisse à biscuit.

Prenez une feuille de papier double de 16 pouces de longueur et 10 de largeur, faites de chaque côté

sur la longueur, un pli rabattu de 4 lignes de largeur, retournez la feuille sur la table et pliez chaque bout de 2 pouces; repliez encore votre feuille de 1 pouce sur la longueur, ce qui vous donne un carré long, de 7 pouces 4 lignes de largeur, et de 1 pied de longueur. Passez sur les plis un couteau pour bien les rabattre, relevez d'abord les bandes les plus longues, puis les deux autres; ajustez les angles en les rentrant l'un dans l'autre, et rabattez dessus l'excédant, qui est de 1 pouce. Cette dernière précaution consolide la caisse. — On agit de même pour les petites caisses.

35. Planches à meringues.

Si vous avez un petit four à l'allemande, vous faites faire une planche de 10 lignes d'épaisseur au moins, et qui puisse y entrer facilement. Les meringues que l'on fait pour les vider, ainsi que celles à l'italienne, ne peuvent être cuites sans cela, ou sans un four de campagne.

36. Papier d'office.

Ce papier doit avoir au moins 14 pouces et 1/2 de longueur sur 6 et 1/2 de largeur, être bien collé, et bien blanc. Ce genre de papier ne convient que pour le four et autres objets qui ne paraissent pas dans le service. — On emploie pour garnir les assiettes montées, les tambours et les fours, un papier de moyenne épaisseur mais bien blanc.

37. Fourneaux.

Les fourneaux dits de cuisine ne conviennent nullement pour le travail de l'office. Les cuissons ayant souvent besoin d'être poussées vivement, vous n'obtenez ce résultat qu'avec un fourneau chargé de beaucoup de charbon. La flamme entoure alors votre poêlon, et en brûle souvent le contenu, inconvénient qui disparaît avec les fourneaux à courant d'air, dans lesquels on emploie le charbon de terre; ce qui présente déjà une économie de temps et d'argent. C'est M. Cropi, qui est en réputation à Paris, pour la confection de ces sortes de fourneaux.

38. Chausse à filtrer.

Pour filtrer les clarifications on les fait en drap blanc léger et en forme d'entonnoir; la grandeur dépend du travail habituel. — Pour les jus de fruits on peut les faire en flanelle.

39. Panier à filtrer.

Il est posé sur un pied en bois, garni d'une feuille de plomb, relevé sur les bords, avec une gouttière par devant. Le panier est garni intérieurement d'une chausse en drap, à fond plat, et qui se rabat sur les bords. — On opère pour la filtration comme avec les chausses ordinaires; le sirop qui coule d'abord est toujours trouble, on le remet dans le panier, jusqu'à ce qu'il ait acquis toute la limpidité convenable, ce

dont on s'assure en en versant un peu dans un verre. On pose alors sur le panier un couvercle en bois, pour faciliter la filtration, en conservant la chaleur.

40. Caisse à soufflé.

Coupez des ronds de papier de 22 lignes de diamètre, mettez bien au milieu une pièce de 2 francs, et relevez les bords en pinçant l'excédant entre le pouce et l'index. Vous aurez ainsi une caisse de 5 lignes de hauteur, ayant dix ou douze plis en forme de cornes. Vous y repassez les doigts en retirant la pièce, afin de les perfectionner. Le fond de la caisse a 1 pouce de largeur, et le haut de la pointe, d'un pli à l'autre, 18 lignes. — On doit employer à cet usage, du papier bien blanc et assez fort pour que le travail de la cuisson ne le déforme pas. Il y a, pour ce genre de caisses, des pinces en fer qui permettent d'opérer plus parfaitement.

41. Caisse longue à soufflé.

Coupez des carrés de papier de 38 lignes de longueur, et 2 pouces et demi de largeur. Faites sur la longueur et de chaque côté, un pli de 3 lignes de largeur. Retournez votre papier et faites rejoindre au milieu les deux bouts, sur lesquels vous appuyez avec un petit couteau, pour bien former les plis. Vous avez alors un carré long de 2 pouces; repliez les deux parties de façon à ce qu'elles se rejoignent et forment un carré long de 1 pouce et demi, et large

de 1 pouce. Dépliez un des bouts de la caisse, faites joindre les angles, rabattez les cornes sur le milieu, et passez dessus une lame de couteau pour replier l'excédant et fermez la caisse carrément. Ensuite arrangez l'autre bout de même. L'essentiel est de faire tous les plis bien droits, et d'y passer à mesure la lame d'un couteau pour les affermir. — Toutes les caisses à biscuit se font de même, il n'y a que la grandeur qui diffère (Voir plus haut : *Caisse à biscuit*).

42. Rouleau.

Il doit avoir 1 pied et demi de longueur, et 5 pouces de circonférence. — Le bois de buis est préférable à tous les autres.

43. Rouleau canelé.

10 pouces environ de longueur ; plus long, le bois pourrait travailler. 3 pouces 8 lignes de circonférence, les canelures d'une demi-ligne de profondeur et à distance égale.

44. Rouleau à gauffres.

1 pouce de longueur de plus que le gauffrier, et 2 pouces 8 lignes environ de circonférence.

45. Rouleau à gauffres dites cigares.

6 pouces de longueur ; 9 lignes de circonférence ; un peu plus gros d'un bout que de l'autre.

46. Spatules à macarons.

Ayez une petite planchette de 10 pouces de longueur, 2 pouces et demi de largeur, et 2 lignes d'épaisseur. — Prenez 3 pouces et demi sur la longueur pour former un manche en diminuant chaque côté également.

47. Manière de dresser les macarons.

Mettez une petite portion de pâte sur la spatule près de la poignée; préparez cette pâte carrément, prenez-en une petite partie sur la largeur avec un couteau, et mettez-la en longueur sur la spatule, ce qui vous forme un morceau de pâte long de 2 pouces et demi, et gros comme le petit doigt. Cette quantité vous fournira quatre ou cinq macarons, selon la grandeur dont vous les voulez faire. Prenez-en une partie, et pour former les macarons, reportez-la deux ou trois fois du couteau sur le bord de la spatule. La pâte s'arrondit, vous la posez ensuite sur le papier à une distance suffisante pour que les macarons ne se touchent pas à la cuisson.

48. Manière de dresser à la seringue.

Adaptez à votre seringue un bout conique dont l'orifice n'ait pas plus de 6 lignes de diamètre, et qui puisse vous servir à-la-fois pour les biscuits et les bouchées de dames. Remplissez la seringue aux trois quarts, introduisez-y son rouleau, que vous passez sous le bras gauche. Vous remontez la seringue avec

la main gauche pour faire sortir la pâte, que vous coupez avec un fil de fer, et le macaron tombe sur le papier. — L'essentiel est de presser la pâte également, et de la couper de même.

49. Macarons ovales.

Adaptez intérieurement à la seringue une feuille ronde de fer blanc, à laquelle vous faites faire un trou ovale de 16 lignes de longueur, et 5 et demie de largeur. Vous poussez la pâte comme à l'ordinaire, et avec un petit couteau d'office vous la coupez en suivant les parois du bout de la seringue, jusqu'à ce que le macaron soit posé sur le papier. — Il faut faire attention à ne pas pousser la pâte pendant qu'on dresse un macaron.

50. Biscuit dressé à la seringue.

La seringue est dirigée obliquement avec la main gauche, et la pâte est poussée avec la main droite; cette manière de dresser présente plus de difficultés que le cornet (Voyez : *Cornet à dresser*).

51. Bouchées de dames.

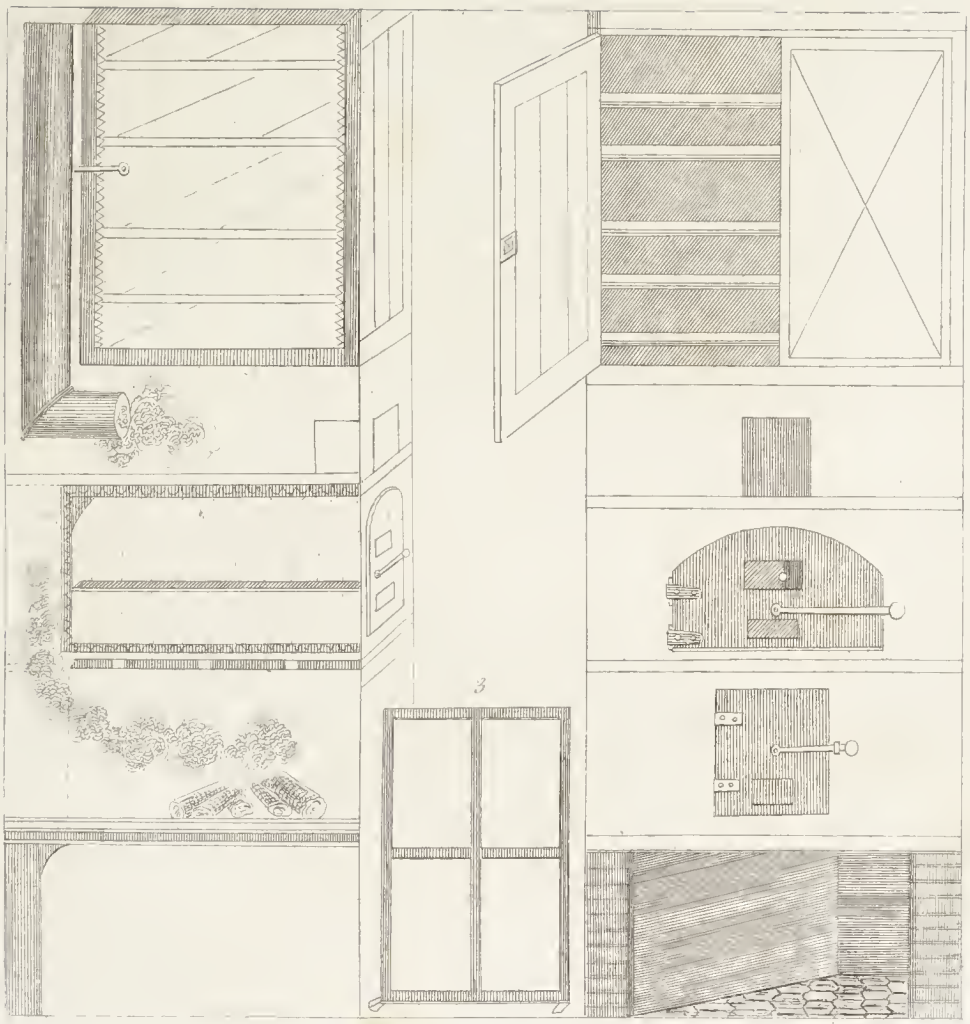
Opérez comme pour le macaron rond; ce procédé est très expéditif. — Au cornet, il reste toujours une pointe qui produit un mauvais effet; à la cuiller on opère très bien, mais il faut avoir une certaine habitude pour coucher les bouchées également.

55. Observation sur les glacés.

Tous les glacés faits, soit à froid, soit à chaud, se passent immédiatement au four. Cette opération leur conserve le lustre. — Si c'est un four allemand, on retourne la feuille pour donner un lustre égal à tous les objets glacés. — Pour les glacés à chaud, la feuille doit être tiède quand on la retire. En général, cette opération est assujettie au plus ou moins de consistance du glacé, et demande une grande attention; car ce qui fait, défait, et si on laissait la feuille trop long-temps, cette même chaleur ferait couler le glacé et il faudrait recommencer. — Tous les objets glacés ne se détachent que quand ils sont froids.

56. Four allemand.

Ce four est de toute nécessité dans une office; il a sur le grand four l'avantage d'être chauffé immédiatement. Il présente en outre beaucoup d'économie en servant de poêle pendant l'hiver, et d'étuve quand on construit dessus une armoire garnie de traverses mobiles. Il n'a qu'un inconvénient : c'est qu'on est obligé de retourner la feuille qui cuit dans le fond. Certains petits fours supportent difficilement cette opération, qui, du reste, doit être faite très vivement. On ne retourne la plaque que quand le fond a acquis trois quarts de cuisson, et c'est ce qui fait retomber, surtout quand le four est trop chaud. Il faut éviter ce désagrément, et, pendant le travail,


3

maintenir du feu, non au fond du foyer, mais le plus près possible de la porte; le petit bois de charme ou de hêtre est le meilleur. Il se fait rue de l'Arbre-Sec, chez M. Harel, des fours semblables et portatifs, qui réunissent, à mon avis, tous les avantages désirables.

57. Bassine à blancs d'œufs.

Elle doit être de forme sphérique, de 10 pouces 9 lignes de largeur en dedans, de 6 pouces 3 lignes de profondeur, et garnie de deux poignées. Si l'on peut en avoir deux, on fera faire la seconde de 10 pouces de largeur, et 5 pouces 8 lignes de profondeur. — Le cuivre jaune est préférable pour ces sortes de bassines.

58. Four allemand.

Faites faire une caisse en forte tôle de 2 pieds 2 pouces de longueur en dehors, et de 1 pied 5 pouces 8 lignes de largeur; 1 pied de hauteur dont 7 pouces droits sur les côtés et 5 pouces en voûte cintrée; adaptez-y une porte même forme, fermant bien juste, et ayant dans le bas à 1 pouce et demi de hauteur, une petite porte à coulisse de 2 pouces de largeur, sur 4 pouces de longueur, avec un bouton, et une seconde porte à 5 pouces de distance de la première : ces deux coulisses servent à laisser échapper la chaleur ainsi que l'humidité de certaines

pâtes, soit du haut, soit du bas à la volonté du praticien.

Si vous construisez votre four adossé contre un mur, vous ferez deux murs en briques posées à plat de 2 pieds 1 pouce 6 lignes de longueur intérieurement, et de 2 pieds de largeur; montez ces deux murs à 1 pied 4 pouces d'élévation, placez dessus une plaque en fonte qui sert de foyer et que vous assujettissez au mur par une ceinture en fer; il reste de cette manière une cavité sur le devant pour mettre le bois.

Montez ensuite votre mur carrément, ménageant sur le devant une porte pour le foyer que vous posez en le montant; quand vous l'aurez élevé de 1 pied, construisez intérieurement sur la plaque de fonte, deux petits murs isolés pour y poser la caisse; et pour cela vous ferez faire une forte feuille de tôle longue de 2 pieds 1 pouce 6 lignes et de 1 pied 10 pouces de largeur, à laquelle vous ferez un rebord relevé de 1 pouce sur les deux côtés et au fond.

Vous poserez cette feuille de tôle sur les deux petits murs isolés de l'intérieur, de manière que cette feuille y tombe carrément sur les côtés. Garnissez ensuite cette tôle d'une couche de terre à poêle délayée et bien maniée, bien grasse et épaisse. Placez-y la caisse, en la faisant glisser à plusieurs reprises sur la terre à poêle de manière à ne pas laisser de cavité en dessous, le devant du four posant d'aplomb sur le mur de devant; la caisse ainsi posée, garnissez-la d'une couche de terre à poêle que vous recouvrez ensuite également de tuiles minces, et

d'une couche de terre; assujettissez ces tuiles avec trois ou quatre petits cercles en fer, continuez à monter les deux côtés et le devant qui s'appuient sur la caisse à la hauteur de 3 pouces. Ayez trois bandes de fer plates cintrées et à pattes que vous posez sur les deux murs de côté, et avec des tuiles renfermez la caisse; de cette manière elle se trouve isolée de trois côtés, et le calorique agit plus également, la fumée étant obligée de venir sur le devant de ce cintre auquel vous avez laissé un trou de 6 pouces carrés, pour le passage de la fumée qui retourne se perdre dans le fond et sur cette voûte par un tuyau de 6 pouces et à clef. Continuez à monter le mur d'environ 4 pouces au-dessus de cette voûte, et fermez le haut qui, recouvert d'une armoire garnie de crémaillère, peut supporter des tringles en bois, mobiles, et servir d'étuve; il est essentiel que cette étuve ait aussi une porte à coulisse, de même que la porte du foyer. Pour augmenter ou diminuer l'action du feu, on peut garnir la caisse dans sa longueur, d'une bande de tôle de chaque côté et à 4 pouces d'élévation, et de 10 lignes de largeur, pour y poser une plaque, surtout pour les glacés qui doivent le plus possible recevoir la chaleur du haut. On fera faire un carré en bande de fer plate de 1 pouce 4 lignes d'élévation, avec une croix au milieu pour la fixer, ayant 6 lignes de jeu. C'est sur ce carré de fer que l'on pose les plaques dans le four.

Il serait bien de laisser sur le devant et au-dessus du cintre un trou carré, fermé par un tampon pour

faciliter le nettoyage intérieur du four ; ce tampon serait formé de terre à poêle.

Le feu, pour ce genre de four, doit toujours être fait avec de bon bois et près de la porte du foyer. On doit toujours l'entretenir, et pour cela n'avoir que du bois fendu.

Si on tient au luxe, on fera l'extérieur en faïence avec des ceintures en cuivre ainsi que les portes qui, tenues proprement, font toujours un bon effet dans une office. — (Consultez la planche.)

CHAPITRE II.

BISCUITS.

PREMIÈRE PARTIE.

1. Gros biscuit pour glacer. — 2. Biscuit pour glacer. — 3. Biscuit viennois. — 4. Biscuit croquant. — 5. Biscuit hollandais. — 6. Biscuit de patience. — 7. Autre Biscuit de patience. — 8. Biscuit de patience à l'orange. — 9. Biscuit de patience à la cannelle. — 10. Biscuit italien. — 11. Biscuit léger en caisse. — 12. Biscuit russe. — 13. Biscuit génois. — 14. Autre biscuit génois. — 15. Biscuit sicilien. — 16. — Biscuit monaquine. — 17. Biscuit genre patience. — 18. Biscuit façon de Reims. — 19. Autre biscuit de Reims. — 20. Biscuit sans farine ni fécule. — 21. Biscuit ordinaire dit à la cuiller. — 22. Autre biscuit à la cuiller. — 23. Biscuit à la crème. — 24. Biscuit en caisse. — 25. Biscuit à la reine. — 26. Biscuit méringué au chocolat. — 27. Biscuit méringué à l'orange. — 28. Biscuit méringué à la fleur d'oranger pralinée. — 29. Biscuit méringué au café. — 30. Biscuit parisien. — 31. Biscuit d'Albert. — 32. Biscuit d'amandes au rhum. — 33. Même pâte au beurre. — 34. Autre biscuit d'amandes.

1. Gros biscuit pour glacer.

4 onces de sucre, 3 onces de farine, 8 jaunes d'œufs, 5 blancs; fouettez les 5 blancs bien fermes,

ajoutez-y les jaunes, donnez douze ou quinze coups de fouet, mélangez-y le sucre légèrement, et donnez au tout une trentaine de coups de fouet, en enlevant la pâte légèrement. Secouez le fouet dans la bassine, et mélangez la farine avec la cuiller de bois. Mettez la pâte également dans la caisse de papier en l'unissant partout soit avec une forte carte, soit avec un morceau carré de corne. La chaleur du four doit donner le papier blond clair. Quand le biscuit est cuit, retournez-le sur la table, détachez le papier et mettez-le sur un grand tamis ordinaire, le haut en dessous; mettez-le un instant au four, pour ressuyer. Retirez-le et mettez-le sur une table qui ne soit pas humide, toujours le dessus sur la table, parez les côtés, ainsi que la partie qui était dans la caisse. Avec une brosse à longs poils, retirez toutes les petites miettes qui s'étaient détachées, pour qu'en le glaçant elles ne tombent pas dans le sucre, et détaillez le biscuit. Avec cette quantité, j'en faisais toujours vingt-quatre pour ce que je nomme gros biscuits glacés.

2. Biscuit pour glacer.

Quand vous aurez détaillé les biscuits ci-dessus, parez les carrés légèrement, ceux du haut et ceux du bas. Rangez-les à mesure sur une feuille garnie de papier, pour être prêts à glacer.

3. Biscuit viennois.

Prenez de sucre le poids de 8 œufs, de farine celui

de 4 œufs, 3 jaunes et 8 blancs. Quand les blancs seront fouettés bien fermes, ajoutez-y les jaunes, ensuite le sucre et la farine, de la même manière que dans le biscuit pour glacer. — Ne pas trop travailler la pâte pour ne pas la rendre trop coulante; ce genre de biscuit peut se dresser à l'entonnoir, mais cette méthode est extrêmement difficile; il est préférable de les dresser aux cornets de papier (Voyez *cornet*). On les dresse sur des bandes de papier de 3 pouces de largeur et à mesure que la bande est garnie, on les met sur une grande feuille de papier, pour être glacés au sac (Voyez *sac*). On ne les met au four que quand le sucre est bien fondu et que les biscuits sont bien lisses. — Four, papier blond, très-clair. — Quand ils sont cuits, retirez-les de dessus la feuille, et laissez-les refroidir. Retournez-les sur une serviette pliée en quatre, mouillez le papier légèrement avec une petite éponge ou un blaireau et après quelques instans vous les détachez, les rangez à mesure dans un tamis, pour les mettre ensuite dans un endroit chaud à ressuyer un moment. Ce biscuit se sert en Allemagne avec le vin de liqueur. Frais et sec, il est préférable au biscuit de Reims.

4. Biscuit croquant.

1 livre de sucre en poudre, 14 blancs d'œufs, une demi livre de farine. — Opérez comme pour les biscuits viennois.

5. Biscuit hollandais.

Préparez 12 onces de sucre, 6 onces de farine, 12 blancs d'œufs, une gousse de vanille pilée; fouettez les blancs bien fermes, ajoutez-y le sucre, ensuite la farine *à la cuiller de bois;* dressez au cornet sur des feuilles beurrées légèrement, ensuite glacez au sucre en poudre; ce biscuit ne doit pas être dressé très gros.

6. Biscuit de patience.

Prenez de sucre le poids de 6 œufs, de farine celui de 5, une gousse de vanille pilée que vous mélangez au sucre en poudre, fouettez 6 blancs bien fermes, ajoutez-y le sucre avec le fouet et incorporez-le en donnant une vingtaine de coups légers. Secouez le fouet dans la bassine, et faites-vous verser la farine que vous mélangez bien à la pâte, en ayant soin de bien atteindre le fond. Quand votre pâte est bien mélangée, bien lisse, commencez à la dresser. Ayez 4 demi-feuilles de papier bien collé; faites premièrement un cornet dont vous assujettissez le bout avec une épingle; mettez le quart de la pâte dedans, fermez le haut de manière à ce qu'en pressant pour dresser le biscuit, la pâte ne puisse sortir que par le petit bout que vous coupez ensuite d'un coup de ciseaux. Vous faites le trou en proportion de la grosseur dont vous voulez les biscuits; mais il vaut mieux être obligé d'agrandir le trou que de le faire trop

grand. Ce biscuit doit avoir 22 lignes de longueur et 3 lignes de largeur, cette pâte se dresse sur des feuilles cirées légèrement et également. Quand la pâte contenue dans le premier cornet est employée on en refait un autre, ainsi de suite jusqu'à ce que la pâte soit toute dressée. Les biscuits doivent être mis au moins à 3 lignes de distance les uns des autres. Il faut surtout faire une grande attention, si vous les voulez bien égaux, à couper le bout des cornets de la même grandeur. Quand ils sont tous dressés, mettez les plaques à l'étuve; chaleur modérée; jusqu'à ce que le dessus soit assez sec, pour qu'en y appuyant le doigt, la croûte résiste. Cuisez-les au four, papier brun clair. Quand ils sont cuits, détachez-les vivement avec un grand couteau à lame flexible: on pourrait les détacher sans couteau, mais il faut alors mettre trop de cire, ce qui communique un goût désagréable. Quand on fait ces biscuits à l'orange, il faut bien écraser ou broyer la râpure avec le sucre en poudre, et repasser au tamis ensuite.

7. Autre Biscuit patience.

6 blancs d'œufs fouettés fermes auxquels vous ajoutez 12 onces de sucre en poudre et 10 onces de farine, opérez du reste comme pour les premiers : le poids de ces derniers diffère peu de celui des précédens.

8. Biscuit de patience à l'orange.

Râpez l'écorce d'une orange sur un morceau de sucre, détachez-la avec un couteau, écrasez-la et mélangez au sucre en poudre que vous repassez ensuite au tamis pour l'employer.

9. Biscuit à la cannelle.

Il est préférable d'employer l'essence, et de la mêler à la pâte avant d'ajouter la farine.

10. Biscuit italien.

12 onces de sucre en poudre, 8 de farine, 8 blancs, 12 jaunes d'œufs, 1 once de fleurs d'oranger pralinée et concassée finement.

Mettez dans une bassine les blancs, les jaunes, le sucre et les fleurs d'oranger; fouettez tout cela jusqu'à ce que vous obteniez une pâte légère et ferme, ajoutez-y légèrement la farine à la cuiller, mettez votre pâte dans un grand cornet, et dressez vos biscuits sur des feuilles beurrées, que vous saupoudrez de sucre fin. Quand ils sont dressés, glacez les biscuits comme vous avez glacé les plaques : four, papier blond clair.

11. Biscuit léger en caisse.

1 livre de sucre, trois quarts de farine, 13 œufs, vanille pilée.

Fouettez les blancs bien fermes, ajoutez-y les

jaunes, ensuite le sucre. Mettez la bassine sur un feu doux, et continuez de fouetter jusqu'à ce que la pâte ait acquis la chaleur du lait sortant du pis de la vache; retirez votre pâte que vous continuez à fouetter jusqu'à ce qu'elle soit froide, ajoutez-y légèrement la farine, dressez cette pâte dans de petits moules en fer blanc, beurrez légèrement et glacez au sucre fin; quand ils le sont, rangez-les les uns contre les autres; glacez les biscuits et ne les mettez au four que quand le sucre est bien fondu et la pâte lisse : four, papier brun. Quand ils sont cuits, retirez-les du moule, rangez-les sur le côté, sur un tamis.

12. Biscuit russe.

1 livre de sucre en poudre, 12 onces de farine, un quart d'amandes de pêches, 6 onces de beurre clarifié.

Pilez les amandes séchées d'abricots ou de pêches après qu'elles ont été mondées, incorporez-les au sucre en poudre, fouettez les blancs d'œufs bien fermes, ajoutez-y le sucre avec le fouet, et ensuite la farine à la cuiller; quand le mélange est fait ajoutez-y le beurre clarifié encore chaud, mélangez bien, dressez cette pâte dans de petites caisses en fer blanc beurrées et que vous parsemez d'amandes hâchées finement, vous les glacez au sucre en poudre, et y dressez la pâte avec une cuiller d'argent; glacez la pâte ensuite au sucre en poudre. Four, pa-

pier blond. Les caisses doivent être moyennement remplies.

Nota. Les amandes doivent être pilées à sec.

13. Biscuit génois.

Prenez 8 onces de sucre, 10 œufs, 6 onces de farine. Mettez les jaunes dans une bassine, ajoutez-y le sucre, fouettez cela sur un feu doux, jusqu'à ce que la pâte blanchisse bien et ait acquis de la consistance. Fouettez les blancs que vous incorporez à la pâte après l'avoir retirée du feu et refroidie, mélangez-y la farine, ajoutez à cette pâte un quart d'once d'anis verts bien frottés et épluchés; dressez dans une caisse longue en fer blanc et beurrée, et quand le biscuit est cuit et froid, détaillez-le comme des biscottes de Bruxelles, en donnant à chaque côté une légère couleur au four. Une forte caisse de papier peut remplacer celle de fer blanc, quand on a soin de mettre de chaque côté, un morceau de bois pour l'empêcher de se déformer.

14. Autre biscuit génois.

6 blancs d'œufs, 5 jaunes, demi-livre de sucre, 9 onces de farine, râpure d'une demi-orange, mélangez au sucre en poudre. Fouettez les blancs bien fermes, ajoutez-y les jaunes, et continuez de fouetter l'appareil sur un feu doux, comme les précédens, mélangez la farine de même; dressez dans une caisse haute et longue, coupez et colorez comme le biscuit génois. Four, papier blond.

15. Biscuit sicilien.

4 œufs, 12 onces de sucre, en poudre, 12 onces de farine, vanille pilée.

Fouettez ensemble le sucre et les œufs, et quand la pâte est bien montée, ajoutez-y la farine légèrement; dressez au cornet sur une feuille beurrée (feuille étamée), glacez au sac. Four, papier blond clair.

16. Biscuit monaquine.

6 jaunes d'œufs, 3 blancs, 12 onces de sucre, 12 onces de farine, râpure d'orange, mélangez au sucre, opérez du reste comme pour les biscuits siciliens: feuilles beurrées. Glacez légèrement au sucre en poudre.

17. Biscuit genre patience.

10 onces de sucre, 6 blancs d'œufs, 6 onces de farine, vanille pilée.

Opérez comme pour les patiences, dont ce genre diffère peu ; — seulement il faut un peu moins fouetter le sucre et les blancs qu'au premier. Dressez sur des feuilles cirées légèrement et séchées à l'étuve.

18. Biscuit façon de Reims.

12 blancs d'œufs, 10 jaunes, 10 onces de sucre, 6 onces de farine.

Mettez dans une bassine les blancs, les jaunes et le sucre en poudre, fouettez le tout sur un feu doux, jusqu'à ce que vous ne puissiez plus supporter la chaleur de la bassine sur le dessus de la main. Retirez-la et continuez de fouetter. Incorporez-y la farine et dressez la pâte dans de petits moules en fer blanc dits à biscuits. Glacez le dessus de vos biscuits comme les autres, au sac. Four doux.

19. Autre biscuit façon de Reims.

3 blancs d'œufs, 6 onces de sucre, 3 onces de farine, 1 jaune d'œuf; fouettez bien ferme.

Après avoir mis les 3 blancs ajoutez-y le jaune, donnez une dizaine de coups de fouet, ensuite mettez le sucre en poudre et donnez très légèrement à ce mélange 20 coups du fouet ; vous sucrez ensuite dans la bassine. Mêlez la farine à la pâte avec une cuiller de bois en remuant bien le fond. Il faut une pâte un peu plus travaillée que pour le biscuit viennois. Dressez dans de petites caisses de fer blanc beurrées et ayez soin de n'emplir la caisse qu'à moitié. Glacez ensuite au sucre en poudre au sac, quand la pâte a pris la forme du moule. Four doux.

20. Biscuit sans farine ni fécule.

Prenez un pain de seigle, coupez-le par tranches minces, faites-le sécher, pilez-le, passez-le au tamis de sucre à glacer ; fouettez 3 blancs d'œufs fermes,

ajoutez-y les 4 jaunes, 2 onces 1/2 de sucre et 2 onces de pain de seigle pilé.—Même manipulation que pour le gros biscuit à glacer : dressez dans une caisse ou au cornet, sur des feuilles beurrées, et glacez au sac.

21. Biscuit ordinaire dit à la cuiller.

4 œufs, 4 onces de sucre, 2 onces de farine, 1 jaune en plus.

Mettez le sucre dans une moyenne terrine, ajoutez-y les jaunes, travaillez pendant 20 minutes ce mélange, fouettez les 4 blancs bien fermes et incorporez-les à la pâte légèrement et sans la battre, ensuite mettez la farine et dressez vos biscuits sur des feuilles de papier.— Glacez-les au sac.

22. Autre Biscuit à la cuiller.

1 demi-livre de sucre, 6 onces de farine, 12 jaunes d'œuf, 10 blancs, râpure d'orange ou de citron.

Travaillez le sucre et les jaunes pendant 20 minutes, et opérez comme ci-dessus.

23. Biscuit à la crème.

4 œufs, 4 onces de sucre, auxquels vous ajoutez 1 once de sucre de vanille pilée, 2 onces de farine, 5 cuillerées à bouche de crème fouettée bien ferme.

Travaillez les jaunes et le sucre 1/4 d'heure, fouettez les blancs, mélangez-les aux jaunes, mettez ensuite la farine, et quand le mélange est fait, ajoutez les 5 cuillerées de crème, que vous y incorporez légèrement.

Dressez dans des caisses de papier, ou rondes ou carrées longues; glacez-les au sucre en poudre au sac et ne les mettez au four que quand le sucre est fondu. On sert ce biscuit en sortant du four et après les compotes.

24. Biscuit en caisse.

8 œufs, 1 demi-livre de sucre, 1 quart de fécule, 2 onces de farine, vanille pilée.

Travaillez à la spatule le sucre et les jaunes pendant 20 minutes, mélangez-y la farine légèrement et ensuite les blancs fouettés bien fermes. Dressez-les dans des caisses de papier ou de fer blanc, glacez au sucre fin, glacez ensuite au sac. Le sucre de vaille doit compléter le poids indiqué.

25. Biscuit à la reine.

1 demi-livre de sucre, y compris le sucre de vanille, 3 œufs, 7 onces de farine.

Fouettez les œufs et le sucre ensemble pendant 20 minutes, incorporez-y la farine, dressez au cornet d'une forme longue et sur des feuilles cirées. Glacez au sucre fin (au sac), mettez une demi-heure à l'étuve, jusqu'à ce que le dessus du biscuit soit légèrement formé en croûte. Chaleur moyenne pour la cuisson.

26. Biscuit méringué au chocolat.

1 livre de sucre, 6 blancs d'œufs, 10 onces de chocolat, tiers sucre, une cuillerée de sucre de va-

nille, 2 onces de sucre en poudre, un huitième de litre d'eau.

Mettez d'abord le chocolat sur une feuille de ferblanc, à l'étuve ou au four doux, pour qu'il vienne en pâte; cuisez votre sucre au boulet, jetez-y quelques gouttes d'eau, et laissez le poêlon de côté et penché. Fouettez les blancs comme pour le biscuit ordinaire, quand ils le sont, ajoutez-y peu-à-peu le sucre en poudre en continuant toujours de fouetter, et jusqu'à ce que les blancs soient extrêmement fermes et gras (la beauté du biscuit dépend de cette manipulation). Faites verser le sucre dedans, très doucement pour commencer; quand tout est incorporé et le mélange bien fait, remplacez le fouet par la spatule, mettez dans le poêlon qui a cuit le sucre un peu d'eau pour faire fondre ce qui est resté, et versez-y le chocolat que vous travaillez à la spatule hors du feu, en y ajoutant le reste de l'eau. Mélangez-le bien également aux œufs et dressez au cornet sur des feuilles cirées. — Four très doux. — Le chocolat doit être très lisse pour être incorporé.

27. Biscuit méringué à l'orange.

1 livre de sucre, 5 blancs d'œufs, râpure d'une demi-orange.

Râpez l'orange sur du sucre en pain, faites-le fondre ensuite avec un peu d'eau. Quand le sucre est cuit au boulet fouettez les blancs, incorporez-y le sucre, ensuite l'orange. Mélangez bien et dressez au cornet. Feuilles cirées. Four très doux.

28. **Biscuit méringué à la fleur d'oranger pralinée.**

Même préparation que ci-dessus. Ajoutez à la pâte de la fleur d'oranger bien concassée. Dressez de même.

29. **Biscuit méringué au café.**

3/4 de sucre, 4 blancs d'œufs, 1/6 de litre d'extrait de 2 onces 1/2 de café.

Cuisez le sucre au cassé, incorporez-y le café et en remuant souvent le poêlon, ramenez la cuisson au gros boulet. Laissez le sucre de côté, fouettez vos blancs, en y ajoutant à la fin du sucre en poudre comme pour les biscuits au chocolat, et du reste opérez de même. — Feuilles cirées, et four très doux.

30. **Biscuit parisien.**

Un cinquième de litre de crème double, 5 onces de sucre en poudre, 5 onces de farine, 2 onces de beurre, 1 cuillerée à café de sucre de vanille, 5 blancs d'œufs.

Travaillez un peu le beurre dans une terrine à la spatule en y ajoutant le sucre, ensuite mettez-y environ la moitié de la crème; incorporez-y la farine et le reste de la crème, que vous mélangez bien en travaillant à la cuiller 3 ou 4 minutes. Fouettez les 5 blancs, que vous incorporez à la pâte également et légèrement; dressez en forme de biscuits à la cuiller sur des feuilles cirées. — Four chaud. — Ces biscuits s'aplatissent à la cuisson, c'est pourquoi il faut les dresser à 1 pouce de distance les uns des autres. Le

sucre de vanille s'ajoute à la pâte avant les blancs. Ces biscuits se cuisent sans être glacés. Ils sont bons pour le thé. Détachez-les de la feuille au sortir du four.

31. Biscuit d'Albert.

Une demi-livre de sucre, une demi-livre d'amandes hachées, 6 onces de farine, 12 jaunes et 14 blancs, 2 onces d'oranges confites, 1 cuiller à café de cannelle en poudre, 1 demi-cuillerée de gérofle en poudre, râpure de 1/6 de muscade.

Travaillez le sucre avec les 12 jaunes, auxquels vous ajoutez 2 blancs en plus. Quand la pâte est travaillée comme pour le biscuit ordinaire, fouettez vos 12 blancs et incorporez l'orange, la cannelle, le gérofle et la muscade un moment auparavant, ainsi que les amandes hachées; incorporez vos blancs à l'appareil, ensuite la farine et dressez-le dans une grande caisse de papier. Quand le biscuit est cuit coupez-le en tranches. On peut faire la moitié de la venue pour une caisse comme celle du biscuit pour glacer.

32. Biscuit d'amandes au rhum.

10 œufs, 1 livre de sucre, 1/4 d'amandes amères pilées finement à l'œuf (Voyez *Amandes*), 2 onces de farine séchée et mêlée à 1/4 de fécule.

Mettez les jaunes dans une terrine, ajoutez-y les amandes, que vous mélangez; mettez-y le sucre en poudre et travaillez cette pâte légèrement pendant 20 minutes, ajoutez-y la moitié de la farine, et le

reste quand les blancs d'œufs fouettés bien fermes y sont incorporés. La farine s'incorpore toujours légèrement pour toutes les pâtes de biscuits. Quelques-unes ont besoin d'être plus travaillées. Cette pâte peut être cuite dans de petits moules canelés et plats et dans des moules en fer blanc de 7 pouces 1/2 de diamètre et de 1 pouce 1/2 de hauteur, beurrés très légèrement à la main. Four doux. Quand ils sont cuits et froids on les glace à la glace royale, au rhum, en y ajoutant le jus d'une orange et le quart d'un jus de citron. Ce biscuit se glace en versant dessus la glace. Il doit être posé sur une grille à tirage, pour que l'excédant s'écoule; passez ensuite au four et enlevez du dessous les gouttes de glace qui y seraient restées; posez ensuite sur un tamis. Ces biscuits peuvent se décorer à la glace royale, à l'œuf et au cornet. Pour servir ils se coupent par tranches et se mettent au buffet.

33. Même pâte au beurre.

Faites fondre très légèrement 1/4 de beurre très fin, que vous ajoutez à la pâte avant d'y mettre la farine et les blancs.

34. Autre.

Une livre de sucre, 12 œufs, 3/4 de farine, 1/4 d'amandes pilées à l'œuf, 6 onces de beurre.

Mettez le jaune, le sucre, les amandes dans une terrine, travaillez légèrement pendant 20 minutes cette pâte à la spatule, ajoutez-y la farine, et quand

elle est bien mélangée mettez-y le beurre fondu sans ébullition, et aussitôt qu'il y est incorporé joignez-y les blancs fouettés très fermes; travaillez un peu la pâte et dressez-la, soit dans de grands moules comme les précédens, soit dans des petits à côtes, beurrés au pinceau et glacés à la fécule. — Four doux. — Glacé au rhum ou au marasquin. On garnit les petits de marmelade napolitaine, pour être glacés à la royale.

BISCUITS.

SECONDE PARTIE. — DÉTAIL DE LA PATE A BISCUIT.

1. Bouchées de dames.— 2. Préparation des bouchées de dames pour être glacées.— 3. Bouchées aux abricots.— 4. Bouchées à l'ananas. — 5. Bouchées à la marmelade de prunes.—6. Bouchées aux cerises.—7. Bouchées à la gelée.—8. Bouchées aux prunes. — 9. Bouchées aux fruits.—10. Bouchées à la marmelade de marrons.—11. Bouchées à la marmelade de pommes. — 12. Bouchées galantes. — 13. Bouchées aux pâtes de pistache.—14. Bouchées à l'abricot et aux cerises.—15. Bouchées à l'abricot et aux groseilles. — 16. Bouchées doublées aux confitures. — 17. Bouchées à la Chantilly. — 18. Bouchées aux oves molles. — 19. Bouchées à la napolitaine. — 20. Bouchées simples aux amandes. — 21. Bouchées aux pistaches. — 22. Bouchées aux avelines. — 23. Bouchées à l'anis de Verdun.— 24. Biscuits dressés en anneaux. — 25. Biscuit à la gelée doublé. — 26. Biscuit roulé. — 27. Autre manière d'opérer. — 28. Biscuit long à la gelée. — 29. Biscuit aux marmelades. — 30. Biscuits dits à la cuiller. — 31. Biscuit coupé et glacé. — 32. Observation. — 33. Gros biscuit aux confitures.

1. Bouchées de dames.

Ce genre de biscuit se dresse en rond d'environ 13 lignes de diamètre, à la cuiller, au cornet de papier,

à la seringue. N'importe de quelle manière on les dresse, ces bouchées doivent rester unies en dessus. Quand on a l'habitude de la seringue, elle est préférable; on les dresse sur du papier, assez éloignées l'une de l'autre, pour qu'à la cuisson elles ne se touchent pas. On peut les cuire sans les glacer; je préfère cependant qu'elles le soient. Il faut ne les mettre au four que quand le sucre est bien fondu. Cette précaution est pour qu'en les glaçant rien ne tombe dans le sucre. — Servez-vous pour ces bouchées de la pâte du biscuit à glacer. Glacez au sac.

2. Préparation de bouchées de dames pour être glacées.

OBSERVATION PRÉLIMINAIRE.

On ne doit préparer que ce dont on a besoin pour dresser ou le tambour ou l'assiette qu'on veut servir. Si les bouchées n'avaient pas été dressées également, on y remédierait en coupant au coupe-pâte l'excédant; on peut même les préparer toutes ainsi, excepté celles qui sont faites pour y ajouter de la crème fouettée.

3. Bouchées aux abricots.

Égouttez autant de demi-abricots confits que vous jugerez convenable, posez-les sur les bouchées; laissez ainsi quelque temps sans les glacer, pour que l'abricot se ressuie un peu. Trop d'humidité ternit par suite le glacé.—Glacé au marasquin.

4. Bouchées à l'ananas.

Opérez de même que pour celles aux abricots. Les tranches doivent être coupées finement. — Glacé à l'ananas.

5. Bouchées à la marmelade de prunes.

Garnissez-les de marmelade, un peu bombées, et opérez ainsi pour toutes les autres marmelades qui, du reste, peuvent être décorées en observant de bien varier les couleurs. — Glacé au marasquin.

6. Bouchées aux cerises.

Faites avec le bout du doigt un trou moyen pour poser à chacune, une belle cerise confite et égouttée. Si vos cerises étaient petites vous les doubleriez. Glacé à la vanille.

7. Bouchées à la gelée.

Garnissez premièrement chaque bouchée de marmelade, ayez des gelées de pommes comme il est indiqué pour couvrir les compotes, et coulées très minces; découpez-les pour être ensuite posées sur les bouchées et recouvrir bien justement la marmelade. Le glacé, de cette manière, se conserve plus long-temps. — Glacé à la vanille.

8. Bouchées aux prunes.

Coupez par moitié des prunes de reine-claude

confites, garnissez vos bouchées chacune d'une moitié, que vous glacerez au marasquin.

9. Bouchées aux fruits.

Évidez vos bouchées, que vous garnirez de différens fruits confits. Vous les recouvrirez d'une gelée et les glacerez au cédrat.

10. Bouchées à la marmelade de marrons.

Garnissez de marmelade et glacez à la vanille. Il suffit de passer au tamis de soie des morceaux de marrons confits et égouttés, auxquels vous ajoutez du sucre de vanille.

11. Bouchées à la marmelade de pommes.

Ajoutez à la marmelade de petites tranches d'ananas confits. — Glacé à l'ananas.

12. Bouchées galantes.

Évidez-les bien et remplissez-les de crème fouettée, en y ajoutant une belle fraise au milieu; recouvrez d'une très mince gelée de pommes et glacez à la fraise; de même avec framboises. — Ce glacé, pour être parfait, doit être fait presque au moment, à la glace à la royale et sur la grille.

13. Bouchées aux pâtes de pistaches.

Garnissez-les légèrement de pâte de pistaches et glacez à la vanille; de même pour la pâte d'avelines

et pour la pâte d'amandes au café. Broyez-la préalablement sur la pierre, pour qu'elle soit un peu mollette.

14. Bouchées à l'abricot et aux cerises.

Faites un trou comme pour les bouchées aux cerises, et quand la cerise y est posée garnissez le tour au cornet de belle marmelade d'abricot.

15. Bouchées à l'abricot et aux groseilles.

Garnissez premièrement vos bouchées de marmelade d'abricots assez ferme; mettez de la gelée de groseille dans un cornet de papier, et faites autour et sur la marmelade un filet de gelée. La gelée, pour cela, doit être d'un rouge un peu foncé.

16. Bouchées doublées aux confitures.

On les garnit légèrement de gelée de groseille, de marmelade d'abricots et autres. Les gelées, pour garnir ce genre de four, ont besoin d'être premièrement écrasées. On en garnit une moitié et on en remet une autre dessus. Les bouchées nécessitent un beau glacé avant la cuisson, car elles sont servies sans être reglacées au sucre.

17. Bouchées à la crème, ou Chantilly.

Évidez les bouchées, garnissez chaque moitié de crème et réunissez-les ensuite. Glacez au chocolat et posez sur la grille.

18. Bouchées aux oves molles.

Opérez comme pour celles à la crème. Glacé à la fleur d'oranger (Voy. *Oves molles*).

19. Bouchées à la napolitaine.

Ajoutez à une pâte de pommes, du cédrat, de l'orange, du citron, de la bigarade, le tout confit, du chocolat fondu et réduit, de la cannelle en poudre; donnez à tout cela une légère cuisson avec la marmelade et garnissez vos bouchées. Quand l'appareil sera froid, glacez ou au chocolat ou à la cannelle. Les fruits confits doivent être coupés ou hachés par petits morceaux carrément, et les bouchées bien évidées, pour contenir assez d'appareil. On peut, si on veut, y ajouter quelques diavoloni.

20. Bouchées simples aux amandes.

Mondez une demi-livre d'amandes, que vous hâcherez en les passant à mesure à la passoire pour les avoir bien égales. Pour cela, on doit les repasser à mesure qu'elles ont été un peu hachées, autrement on les obtiendrait trop fines et inégales. Quand le tout est passé, mettez-le dans un tamis à gros grain pour en extraire la partie fine, qui ne sert pas.—Dressez vos bouchées sur une feuille beurrée et parsemez-les grandement d'amandes hachées; glacez-les ensuite au sucre en poudre. Four de moyenne chaleur.

21. Bouchées simples aux pistaches.

22. Id. aux avelines.

23. Id. à l'anis de Verdun.

Même manière d'opérer que ci-dessus.

24. Biscuits dressés en anneaux.

Dressez de même au cornet. Ces biscuits, tout cuits, ne doivent pas avoir plus de 15 lignes de diamètre et l'intérieur 6 lignes de vide. Parsemez-les, quand ils sont dressés, d'amandes hachées, de pistaches, ou d'avelines; glacez de même au sucre en poudre. Quand ils sont cuits, détachez-les et garnissez-les de marmelade (au cornet) pour être ensuite glacés, le dessus seulement. La partie qui se garnit est celle qui posait sur le papier. Glacez sur la grille.

25. Biscuit à la gelée, doublé.

Faites la moitié de la quantité du biscuit dit pour glacé que vous cuirez dans la même caisse, et qu'il n'ait, étant cuit et paré, que 6 lignes de hauteur; coupez-le par bandes sur la longueur de 21 lignes de largeur; séparez ces bandes par la moitié, garnissez-les de confitures, soit marmelade d'abricots, gelée de groseilles, marmelade de prunes, gelée de pommes, etc., que les confitures n'aient pas plus d'une demi-ligne d'épaisseur, recouvrez la moitié du biscuit garni de l'autre moitié; appuyez dessus légèrement, et détaillez ces bandes par morceaux de 7

lignes de largeur; ces morceaux doivent être coupés bien nets et en sciant un peu avec le couteau pour ne pas faire déborder les confitures; ce four se dresse superposé pour qu'on voie le filet de confiture glacé sur le papier (voyez la gravure).

26. Biscuit roulé.

Faites une grande caisse de biscuit qui, cuit et paré dessous n'ait pas plus de 3 lignes d'épaisseur, laissez-le un peu ramollir, et pour cela faites-le la veille; garnissez de gelée de groseilles, la partie qui a cuit sur le papier en l'étalant également avec le couteau d'une petite ligne d'épaisseur; quand le biscuit a été ainsi garni, roulez-le, la gelée en dedans et d'environ 20 lignes de diamètre, laissez-le appuyer sur la soudure que vous avez soin de couper un peu en biais, quand le biscuit a bien pris la forme ronde, détaillez-le par tranches de 4 lignes d'épaisseur pour être ensuite glacées sur le papier.

27. Autre manière d'opérer.

Coulez dans une caisse en fer blanc une feuille de gelée de pommes à la vanille et colorée rose, quand elle sera bien prise vous la détacherez, la poserez sur le biscuit et la roulerez de même, de cette façon le détail s'opère mieux. Ce genre se dresse de face, il faut garnir le fond du tambour de four non glacé, pour appuyer celui-ci dessus; ne pas les poser à côté l'un de l'autre, mais l'un sur l'autre de manière,

qu'on ne voie que la moitié de chaque biscuit, un rang en dessus dressé de même. Ainsi pour le second gradin : on peut de même employer de la gelée blanche, et garnir de marmelade de prunes d'un beau vert. Glacé sur le papier.

28. **Biscuit long à la gelée.**

Ce genre est très joli pour tambour quand il est bien net et bien dressé ; ce qui dépend de la manière de préparer le tambour préalablement. Ce four doit être vu de face et dressé un peu obliquement (voyez article *Bronze*). Faites dans la caisse indiquée la moitié de la venue de biscuit à glacer, à laquelle vous ajoutez trois blancs d'œufs au lieu de deux et demi qui seraient la dose; cuisez ce biscuit d'une belle couleur; en le retirant du four ôtez le papier, ratissez légèrement le fond, et passez la brosse dessus pour qu'il ne reste pas de miettes dans les yeux. Ce biscuit se détaille par bandes. Je ne puis ici faire de règle générale, mais j'indiquerai ceux que je fais pour mes tambours à deux gradins, on y fera les modifications nécessaires. — Je coupe mon biscuit pour le premier gradin de 2 pouces et demi de largeur, je commence à couper ma bande en biais, continuant ainsi de manière que mes morceaux aient 1 pouce d'un bout et 6 lignes de l'autre; pour mon second gradin, je diminue la longueur de 3 bonnes lignes et fais les morceaux un peu plus pointus pour leur donner assez de pente et éviter qu'ils ne tombent en les portant ou en posant le dessert sur la table.

Je dresse mon tambour d'abord pour le figurer et ne garnir de gelée que ce dont j'ai besoin; mais je conseille cependant d'en faire quelques-uns de plus par prévoyance : ayez des gelées de pommes ou de groseilles dans la saison, ou gelées de pommes colorées d'un beau rose, coulez dans des assiettes comme pour les compotes, enlevez-les de même et posez-les sur la table. Ajustez vos morceaux de biscuits dessus et près les uns des autres en appuyant un peu, retournez la gelée, détachez le papier et coupez la gelée avec un couteau en suivant les séparations des biscuits que vous rangez sur une feuille garnie de papier pour être glacés. Un morceau rose et un blanc alternés, décorés d'un filet d'angélique au milieu et garnis d'épines vinettes en feuille, d'un léger filet de gelée rose sur le blanc, etc., produisent un joli effet. Le glacé doit être léger pour conserver la transparence de la gelée, il conserve aussi de cette manière, plus de brillant; glacez de même que les gros biscuits sur du papier, et parez les bords quand le glacé est froid (voyez du reste la gravure).

29. Biscuit long aux marmelades.

D'abricots, de prunes, de pommes ou autres; garnissez premièrement la feuille du biscuit dont vous jugez avoir besoin, et couvrez-la entièrement de marmelade de 1 ligne d'épaisseur et également étalée; détaillez de même par bandes, puis par morceaux pour être glacé. Si vous avez plusieurs marmelades,

mettez-en un peu de chacune, de manière qu'étant étalées, votre feuille soit marbrée. Ce glacé fait un joli effet quand les couleurs tranchent bien.

30. Biscuits dits à la cuiller.

Glacés, non glacés, ou décorés.—Tout ce que j'ai dit à l'article *Bouchées*, peut plus ou moins s'appliquer à ce genre de biscuits qui ne diffère que par la manière dont il est dressé. On le dressait autrefois à la cuiller, ce qui lui a fait donner cette dénomination, mais j'ai vu peu de personnes le bien dresser : le cornet a remplacé avantageusement la cuiller ; on a long-temps prétendu qu'il y avait de la perte, mais tout est compensé; on perdait autrefois de la pâte dressée, au lieu que maintenant on ne perd que le peu qui reste adhérent au papier (voyez Cornet); on ajoute à ce biscuit soit de la vanille pilée, et un léger goût de râpure soit d'orange, soit de citron, quand on le fait pour être servi sans être glacé.

31. Biscuit coupé et glacé.

Aussitôt que votre biscuit est cuit : vous jugez de sa cuisson, soit en appuyant légèrement la main dessus (il doit résister à la pression), soit en prêtant l'oreille (si vous entendez un petit bruit de cuisson, laissez-le encore); quand il est cuit, retirez-le, retournez-le sur la table, retirez le papier et mettez le biscuit sur un tamis ordinaire, la partie

qui était dans la caisse en dessus, laissez-le pendant cinq minutes au four ouvert, retirez-le alors du tamis, et posez-le sur la table, le dessus en dessous. Que la table ne soit pas humide; grattez avec un couteau le fond du biscuit, mais très légèrement, et donnez dessus un coup de petit balai à mains, ceci est pour éviter qu'il ne tombe rien dans la glace. Coupez ensuite l'excédant des bords pour les mettre bien carrément, et détaillez votre biscuit en vingt-quatre morceaux, ce qui du reste ne doit pas toujours être une règle, mais j'indique ici ma manière de faire, pour un tambour de gros biscuits. Quand ils seront ainsi détaillés, prenez chaque morceau, et abattez légèrement les angles du haut et du bas, en les remettant à mesure sur une feuille de fer blanc, la partie qui doit être glacée en dessous. — Il faut pour bien couper le biscuit, premièrement qu'il soit cuit à point; deuxièmement avoir un grand couteau d'office à lame mince et à tranchant un peu gros; il faut pour cela le passer sur la pierre, fût-il même fraîchement repassé (Voyez *Manière de glacer*).

Nota. Il est préférable de laisser le biscuit dix minutes sur le tamis pour le bien ressuyer, ou de le retourner quand il a été paré en dessous.

32. Observation.

La pâte à biscuits se prête à toutes les combinaisons sous le rapport des formes; ovale, losange, carré, carré long, anneaux. On fait tout au coupe-

pâte, mais ce genre doit toujours être garni de confitures, et glacé.

33. Gros biscuits aux confitures.

Dressez sur des feuilles de papier quatre ou cinq abaisses de pâte à biscuits en rond, de sorte qu'étant cuites elles n'aient pas plus de 3 lignes d'épaisseur; quand elles le seront, coupez-les toutes d'égale grandeur, et d'environ 7 pouces et demi de diamètre, en posant dessus un calibre en carton et cernant la pâte tout à l'entour. Garnissez deux abaisses de marmelade d'abricots, et deux de gelée de groseilles, vous les superposez en mettant celle qui est garnie de groseilles sur celle qui est garnie d'abricots, posez-les bien d'aplomb, et ajoutez-y la cinquième; glacez ce biscuit à la royale, à la vanille, au marasquin ou au rhum. Le dessus étant glacé peut être décoré au cornet.

On peut couper les abaisses avec un grand coupe-pâte, pour qu'elles soient plus régulières.

BISCUITS.

TROISIÈME PARTIE. — GLACES A BISCUITS.

1. Glace à chaud. — 2. Accessoires. — 3. Du goût. — 4. Manière de glacer à chaud. — 5. Autre manière. — 6. Glace au sucre cuit à froid. — 7. Glace au sucre en poudre, dit à la Royale. — 8. Observations. — 9. Glace à la royale. — 10. Chocolat à glace. — 11. Glace au chocolat. — 12. Avertissement. — 13. Préparation des goûts pour les glacés. — Rhum. — 14. Glaces au cuiraçao. — 15. Id. à l'Ananas. — 16. Id. aux fraises. — 17. Id. aux framboises. — 18. Id. à l'orange. — 19. Id. au citron. — 20. Id. à l'eau de fleurs d'oranger. — 21. Observation sur les glaces. — 22. Glaces aux liqueurs. — 23. Id. à la bigarrade. — 24. Id. à la royale aux pistaches. — 25. Id. à la royale au lait d'amandes. — 26. Id. aux avelines. — 27. Id. à la cannelle. — 28. Diavoloni. — 29. Glace au moka à blanc. — 30. Id. au moka à noir. — 31. Chocolat blanc. — 32. Glace au thé. — 33. Gomme adragant.

1. Glace à chaud.

Mettez dans un poêlon de 7 pouces, 1 livre 3/4 de sucre clarifié que vous cuirez au soufflé (40 degrés), et que vous laisserez ensuite dans une terrine d'eau fraîche jusqu'à ce qu'en y mettant la spatule, vous sentiez que le sucre est pris sur les parois et au fond, tandis que le milieu est encore chaud et liquide; cette quantité de sucre est pour glacer 24 biscuits carrés.

2. Accessoires.

Pendant que le sucre se rafraîchit, vous préparez une feuille de cuivre, que vous garnissez d'une feuille de papier, deux fourchettes, une moitié de citron à laquelle vous retirez les pépins, une tasse à café de sucre clarifié, et ce qui doit donner le goût à votre glace.

Nota. La tasse à café est un huitième de litre.

3. Du goût.

Pour la glace aux liqueurs, il suffit d'en incorporer au sucre assez pour le décuire au point du glacé.

4. Manière de glacer à chaud.

Quand le sucre a été rafraîchi au point indiqué, retirez le poêlon de l'eau, essuyez-le bien et commencez à travailler ce sucre en portant sur les parois du poêlon celui qui a acquis de la consistance par la fraîcheur de l'eau. Aussitôt qu'il commence à blanchir, travaillez toute la masse en y tournant la spatule, tantôt sur les parois, tantôt au fond; incorporez à ce sucre, premièrement le jus d'un demi citron, et ensuite ce qui doit lui donner le goût, et toujours le plus possible sans cesser de le travailler. Il faut environ pour la quantité de sucre, un douzième de litre de liquide, c'est-à-dire de liqueurs, pour mettre le sucre au point de s'en servir; encore ne doit-on mettre ce liquide que par parties en travaillant tou-

jours la masse; pour ne la liquéfier que peu-à-peu. Il faut le plus possible éviter d'y former du grain, ce que vous apercevez quand en le travaillant, il cesse d'être lisse; ajoutez en ce cas deux cuillerées à bouche de sirop et un peu de jus de citron. Si en passant plusieurs fois la spatule sur les bords du poêlon, vous voyez qu'il s'y forme des stries, ou parties plus blanches que la masse, vous pouvez encore y ajouter du liquide. L'extérieur du poêlon, quand on y pose la main, doit produire la même sensation, que s'il contenait de l'eau chaude à 38 degrés. Pour commencer à glacer, on peut à la fin, passer cette glace un instant à la chaleur, et la travailler encore de quelques coups de spatule. On doit, quand on prend de ce sucre avec les doigts, comme pour une cuisson éprouver une très légère résistance.

5. Autre manière.

Mettez dans un poêlon 1 livre et 1/2 de sucre, que vous cuirez au soufflé (40 degrés), faites-le rafraîchir pendant dix minutes, travaillez-le bien (*graissez*) à la spatule en y ajoutant le jus d'un citron, et environ un dixième de litre de sucre clarifié, et aussitôt qu'il sera bien *graissé* et presque froid, mettez-le dans une petite terrine.

Quand vous voudrez obtenir à chaud un glacé brillant et délicat, vous ajouterez à 1 livre et 1/4 de sucre neuf (*sucre avec lequel on n'a pas encore travaillé et qui ne provient d'aucuns résidus*), un quart de

ce sucre préparé. Cuisez le tout à 41 degrés, mettez-le rafraîchir comme la première fois; travaillez-le de même en y ajoutant quatre à cinq cuillerées à bouche de liquide (comme liqueurs, etc.). Les goûts que ne donnent pas les liquides, doivent être liquéfiés avec du sirop à 28 degrés et passés au tamis. Chauffez légèrement avant de glacer pour retirer à la glace son corps compacte, passez le glacé ensuite à la chaleur douce du four.

6. Glace au sucre cuit à froid.

Mettez dans un poêlon de 7 pouces, 1 livre 3/4 de sucre que vous cuirez à 40 degrés, et auquel vous ajouterez en le retirant du feu, le jus d'un demi citron; vous le laisserez rafraîchir entièrement; travaillez-le ensuite à la spatule jusqu'à ce qu'il blanchisse sur les parois du poêlon, et en y ajoutant quelques gouttes de jus de citron. Le sucre alors produit un claquement qui ne diminue qu'à mesure que vous le travaillez : ajoutez de la liqueur (ou autre goût préparé comme ci-dessus). Si cette glace après l'addition de ce qui doit la parfumer, était trop épaisse, on y ajouterait quelques cuillerées de sirop à 32 degrés pour l'amener à son point d'emploi.

On la chauffe très légèrement, et les objets glacés se posent sur des grilles et se passent de même à la chaleur du four; il ne faut pas pour cette glace être prodigue de jus de citron, car il engraisserait le sucre de manière à en rendre l'emploi impossible. L'ana-

nas, la fraise, la framboise et autres fruits acides doivent y être incorporés avec ménagement; on peut supprimer l'addition de citron que l'on ajoute au sucre en le retirant du feu, et quelques minutes après qu'il a été mis à l'eau froide, jeter quelques gouttes d'eau dessus. Si les fruits rouges que vous ajoutez à la glace ne donnaient pas une couleur rose assez prononcée, vous y ajouteriez du carmin clarifié. Ces fruits se passent préalablement au tamis de soie.

La consistance voulue pour ce genre de glace se reconnaît à la manière dont elle couvre, ou la cuiller ou la spatule; elle doit, quand on en retire la cuiller ou la spatule, et qu'on la laisse quelques secondes au-dessus et à plat, rester couverte d'une couche de glace d'une demi ligne environ. Du reste, essayez un biscuit ou autre objet préparé pour glacer, et si au bout de vingt secondes il est resté de même couvert de glace, continuez votre opération; on peut, pour les fours garnis de confitures et décorés employer la glace un peu plus légère. Je préfère pour ce genre, la glace à chaud, deuxième manière (Voyez n. 5).

7. Glace au sucre en poudre dit à la Royale.

Le nom donné à cette glace vient du sucre qu'on emploie pour la faire. On donne aussi ce nom à celle qu'on fait pour les fours et autres, mais l'une exige du blanc d'œuf, et l'autre qui est la première, n'en exige pas; différence que j'aurai soin de marquer ainsi : pour la glace à glacer, je dirai, *glace à la*

royale; et pour la seconde, composée de blanc d'œuf et de sucre, je dirai simplement, *glace royale.*

8. Observations.

Il est nécessaire pour confectionner la glace à la royale, et l'employer avantageusement d'avoir ce que les confiseurs nomment *petites calottes.* Le sucre s'y trouve plus compacte, plus facile à travailler, et aussi plus économique, vu que ces terrines présentent peu de surface. Cette glace est sans contredit celle que choisiront toutes les personnes qui n'ont pas l'habitude de ce genre de travail; et elles auront raison, car on peut l'épaissir ou la liquéfier à volonté, la faire d'avance, et même l'employer le lendemain. En chauffant très-légèrement cette glace, on l'obtient très-brillante.

9. Glace à la Royale.

Mettez dans une petite *calotte* du sucre à glace en proportion des objets que vous voulez glacer, et auquel vous ajoutez assez de liquide pour en faire une glace qui soit au point voulu. Pour tout ce qui est fruit et qui donne assez de jus, on en liquéfie le sucre, tandis que pour les goûts qui ont besoin d'être dissouts, (tels que râpure d'orange, de citron, de cédrats bigarrades et autres), vous commencez par dissoudre à l'eau et ensuite vous mêlez à du sucre clarifié pour rendre la glace à son point. A la liqueur, il suffit d'en incorporer jusqu'à ce qu'on ait obtenu

un goût prononcé; si la glace est trop épaisse, il faut y ajouter du sirop et du jus de citron dans tous les cas, excepté pour la glace à la pistache, au lait d'amande, au lait d'avelines, au café; mais on le peut pour tout ce qui est fruit et liqueur. Ce qui rend l'emploi de cette glace très agréable, c'est la facilité de l'épaissir ou de la liquéfier à volonté. Tous les objets passés à cette glace se posent sur des grilles et se passent de même à la chaleur du four. Quand les glacés sont froids, on les détache en passant la main sous la grille, et en rompant le sucre qui y est adhérent; on enlève l'objet, on le pare au couteau en ôtant l'excédant du sucre qui est resté à la partie qui posait sur la grille. Avant de glacer, faites l'essai indiqué plus haut.

10. Chocolat à glace.

Ce chocolat doit être fait de deux tiers de cacao et d'un tiers de sucre, moitié carac et moitié maragnan; à la vanille, ou à la cannelle, quoi qu'il en soit, il est préférable sans un goût qu'on ajoute à volonté.

11. Glace au chocolat.

Coupez par morceaux 1 livre du chocolat indiqué, mettez-le dans un poêlon, et couvrez-le d'eau pour le faire fondre en le remuant, quand il est bien fondu, joignez-le à 1 livre 10 onces de sucre clarifié, cuisez ensuite en agitant et en remuant la masse à la spatule

jusqu'à ce que la glace ait acquis, en prenant la preuve ou cuisson au doigt, la même consistance que du sucre simple cuit à 38 degrés. Travaillez-le tout de suite, comme les autres glaces, alternativement sur les bords et au fond du poêlon, pour mêler la partie plus travaillée à la partie la plus liquide, travail que vous continuez jusqu'à ce que vous voyiez sur la glace une espèce de pellicule légère : essayez alors une bouchée. Le chocolat doit être assez travaillé pour qu'après vingt secondes d'attente, vous n'aperceviez pas le biscuit. Si par hasard la glace se trouvait trop épaisse, vous y ajouteriez un peu d'eau mais avec discrétion. Comme les précédens, les objets glacés au chocolat se passent au four.

12. Avertissement.

Je donne ici des recettes de manipulations très difficiles à exécuter, surtout pour les personnes qui ne sont pas de l'office. Les glacés principalement demandent une grande pratique; une glace trop épaisse peut être employée, elle aura un aspect moins agréable que celle qui est à son point; mais une glace trop légère ne peut plus l'être; ce que l'on passe dedans se découvre et revient tel qu'il était avant. Je veux donc donner le moyen de pouvoir réparer cet inconvénient : il consiste simplement à ajouter à la glace du sucre en poudre (dit à glace), et assez pour la ramener au point d'être employée en la chauffant légèrement sans discontinuer de remuer à la spatule, même

après l'avoir retirée de la chaleur, car celle du poêlon suffirait, si on n'opérait pas le mélange, pour en liquéfier une partie : donnez donc à la masse une égale consistance.

13. Préparation des goûts pour les glacés. — Rhum.

Ajoutez-y premièrement du sirop pour obtenir un glacé plus brillant (surtout à chaud), le jus d'une demi orange, et si vous en voulez faire un glacé au punch, un peu de râpure d'orange.

14. Glace au curaçao.

Préparez un dixième de litre de curaçao auquel vous ajoutez le jus d'une demi orange, pour l'incorporer à votre sucre ; il arrive que certains curaçaos donnent au sucre une teinte brune et sale, ajoutez-y dans ce cas quelques gouttes de carmin clarifié, et en y mettant du jus de citron, vous ramenez cette couleur au rose, dont la teinte dépendra du citron que vous y ajouterez.

15. Id. à l'ananas.

Pilez et passez au tamis de soie un morceau d'ananas que vous mélangez à votre sucre, sans y ajouter de jus de citron, que vous remplacez par un peu d'acide citrique.

16. Glace aux fraises.

Passez-la de même au tamis de soie en y ajoutant un peu de carmin clarifié; ne l'incorporez que peu-à-peu au sucre, car une cuillerée à bouche suffit pour trop alléger votre glace. Ajoutez de même un peu d'acide citrique, ce que du reste vous pouvez faire à tout ce qui contient du fruit. Cet acide rehausse le goût, il n'empêche pas d'ailleurs d'ajouter du jus de citron au sucre.

17. Id. aux framboises.

Opérez de même que pour les fraises.

18. Id. à l'orange.

Râpez, après l'avoir lavée et essuyée une demi orange sur du sucre en morceaux que vous gratterez et mettrez dans une tasse pour le faire fondre avec le jus de la même orange; si l'écorce est bien jaune, on peut n'y pas mettre de couleur, autrement, vous y ajoutez une légère teinte de carmin, ou du jaune graine de perse (Voyez *Couleurs*, p. 16). Si vous donnez la couleur jaune avec la râpure d'orange seulement, évitez quand vous l'incorporez à la glace d'ajouter du jus de citron, car de jaune elle viendrait immédiatement blanche; ajoutez alors de l'acide; on peut ajouter au jus d'orange quelques gouttes d'eau de fleurs d'oranger.

19. Glace au citron.

Même manière qu'à l'orange, à la différence que la râpure de citron se dissout dans l'eau à laquelle on ajoute du sirop. Il faut avoir soin avant de râper le citron, de le flairer ; il y en a, surtout dans les commencemens, qui ont un goût de paille et qui communiquent aux produits une saveur désagréable.

20. Id. à l'eau de fleurs d'oranger.

Ajoutez à l'eau de fleurs d'oranger, un peu de sirop.

21. Observation sur les glaces.

Il faut en général donner une teinte un peu plus foncée pour tout ce qui est servi à une grande lumière et modifier quand on sert au jour, qui ne change pas les couleurs. L'on doit toujours colorer les glaces de manière à flatter l'œil, et c'est ce que ne produit jamais une couleur trop foncé.

22. Glace aux liqueurs.

J'ai déjà indiqué la manière d'incorporer les liqueurs au sucre ; je ne donnerai donc ici que les noms de celles qui sont le plus souvent employées :

Le marasquin, le kirsch, l'alkermes de Florence, le cumin de Riga, l'anisette, l'huile de rose, l'huile de cannelle, le noyau de Phalsbourg, etc.—Le goût des fruits à écorce se donne en les râpant légèrement

sur un morceau de sucre, fondu ensuite avec le jus du fruit ou de l'eau, et toujours passé au tamis pour l'employer.

23. Glace à la bigarrade.

Opérez comme pour l'orange, et faites fondre la râpure avec le jus d'une orange; ce goût est très agréable, mais est peut-être le plus difficile à bien incorporer, parce qu'il doit être extrêmement léger pour communiquer son arôme sans acreté; aussi doit-on goûter souvent quel que soit l'objet que l'on compose avec ce fruit.

24. Id. à la royale aux pistaches.

Pilez très finement deux onces et demie de pistaches mondées que vous incorporez à une livre de sucre en y ajoutant une très-légère teinte de bleu qui avive le ton vert.

25. Id. à la royale au lait d'amandes.

Pilez un quart d'amandes douces mondées, et 1 once d'amandes amères, en les mouillant avec moitié d'eau de fleurs d'oranger et moitié d'eau naturelle; retirez de cela, en y ajoutant de l'eau pour le délayer un huitième de litre que vous incorporez au sucre.

26. Id. aux avelines.

Opérez de même que pour le lait d'amandes, en supprimant l'eau de fleurs d'oranger.

27. Glace à la cannelle.

L'essence est préférable, mais on peut en faire une infusion au bain-marie, forte de goût pour parfumer sans trop *décuire*. La couleur n'est pas aussi agréable que celle qu'on peut donner quand on emploie l'essence. Il est indispensable d'avoir pour cette infusion de la cannelle de Ceylan.

Nota. Cet article me rappelle que j'ai indiqué des bouchées garnies de marmelade à la Napolitaine, et auxquelles on ajoute des diavoloni; il faut pour confectionner ce genre de petites dragées, de l'essence de cannelle de Naples. Je n'ai jamais pu m'en procurer à Paris de semblable; cela tient sans doute au peu d'emploi qu'en font les Français, qui préféreront toujours la vanille.

28. Diavoloni. (1)

Lavez 1 once de gomme adragant que vous mettrez dans une tasse à café en la mouillant à l'eau, et la recouvrant seulement de 2 ou 3 lignes, laissez-la ainsi jusqu'au lendemain, passez-la dans un torchon neuf, sans goût, en tordant de façon à en extraire toute la gomme que vous travaillez ensuite sur un

---

(1) Cet article n'aurait dû paraître qu'avec celui des bonbons, et dans les livraisons qui suivront, mais comme il complette les notions nécessaires à la confection des Bouchées napolitaines, j'ai voulu le donner dès à présent.

marbre avec la paume de la main, jusqu'à ce qu'elle soit bien blanche et bien liante. Remplissez cette gomme ainsi travaillée de sucre très blanc et passez au tamis de soie le plus fin possible; ajoutez autant de sucre que la gomme peut en prendre, et jusqu'à ce qu'elle vienne cassante, ce dont on s'assure en la tirant; incorporez-y alors l'essence de cannelle jusqu'à ce que le goût en soit agréable et sans amertume.— On ne met l'essence en dernier que pour ne pas la volatiliser par la chaleur des mains. On met cette pâte au frais dans une sorbetière fermée; on en prend une partie que l'on divise à mesure en petites boulettes; on les roule dans la main en leur donnant la grosseur et la forme d'un grain de seigle; on les met à mesure sur un tamis. Quand le tout est fait, et bien sec, on le renferme dans un flacon bouché à l'émeri.

Nota. Pour avoir ces boulettes bien lisses, il faut souvent laver la main dans laquelle on les roule; sans cette précaution, il s'y forme une petite croûte qui les ternit. Prenez-en peu à-la-fois, et tenez la masse toujours couverte.

29. Glace au moka à blanc.

Versez dans une petite sorbetière une demi-livre de sirop à 30 degrés, que vous mettrez au bain-marie. Brûlez une demi-livre de café que vous jetez dans le sucre en sortant de la caisse, et que vous laissez ainsi du matin au soir, en infusion à la chaleur. Cui-

sez pour vous en servir, 1 livre de sucre au gros boulet, joignez-y celui où a infusé le café, et amenez avec cette addition le sucre à 39 degrés; opérez pour le reste comme il est indiqué plus haut, laissant le sucre un peu moins refroidir. Il est bon d'en garder un peu pour mettre la glace à point.

30. Glace au moka noir.

Retirez de 3 onces de café, moitié Moka et moitié Martinique fin-vert, un dixième de litre de café, avec lequel vous liquéfiez votre sucre.

31. Chocolat blanc.

Infusez à chaud et de même que le café, une demi-livre de cacao, moitié caraque et moitié maragnan; même manière d'opérer que pour le café blanc.

32. Glace au thé.

Ce goût délicat est un de ceux qui sont les plus difficiles à donner; il ne supporte pas l'ébullition. Il faut donc cuire le sucre au boulet pour y incorporer un extrait de thé vert, assez fort pour employer tout, et amener le sucre au point du glacé. Il y a toujours un peu d'âcreté. Il serait bon d'en obtenir par la distillation en mélangeant le hyson et la poudre à canon, et en le faisant très concentré.

33. Gomme adragant.

Cette gomme a été long-temps jointe au sucre, une des bases de l'office, car elle constitue ce qu'on nomme le pastillage. Ce genre a été abandonné, repris, quitté de nouveau, puis remis en faveur en ce moment avec une délicatesse de travail et de goût que n'ont peut-être pas eu nos anciens officiers. Je doute que l'on put résister à l'envie d'en faire, si l'on voyait les charmans objets exécutés par le chef d'office de M. le baron de Rotschild; cette vue suffirait pour remettre le pastillage en vogue, car il y a dans cette maison un assemblage de goût et de richesse qui stimule l'habile ouvrier; aussi le travail de M. Pratie, plein de goût et d'élégance, réunit toutes les qualités brillantes de l'office moderne.

CHAPITRE III.

FOURS A THÉ.

1. Du thé. — 2. Biscuit à la cuiller à la crème. — 3. Buns aux pommes de terre.— 4. Ginger bread. — 5. Gaufres à la flamande. — 6. Manipulation. — 7. Manière de les cuire. — 8. Autre gaufre flamande. — 9. Gaufre d'office. — 10. Cuisson. — 11. Gaufre à la bagration. — 12. Brisselet. — 13. Biscuit anglais. — 14. Cratelains. — 15. Petits pains à l'allemande. — 16. Petits pains de Gênes.— 17. Gâteau du nord. — 18. Plum cake. — 19. Biscottes polonaises. — 20. Tartines de pain blanc beurré. — 21. Pain bis, dit de seigle. — 22. Sandwich. — 23. Pain sucré et grillé. — 24. Biscottes de Bruxelles à la cannelle. — 25. Gaufres au chocolat. — 26. Id. au café. — 27. Id. à la fleur d'oranger. — 28. Id. à la vanille et autres.— 29. Id. au citron, au cédrat, à l'orange.— 30. Id. à l'anis vert, au carvis, au cumin. — 31. Id. au malaga. — 32. Id. gratinées. — 33. Id. en cornets. — 34. Petits croquets à thé. — 35. Autre genre jorks cake. — 36. Croquets au carvis. — 37. Buns.— Gros buns.— 38. Biscotins à la cannelle.— 39. Autre manière.— 40. Gaufres salées. — 41. Gimblettes échaudées. — 42. Four à thé. — 43. Autre four à thé. — 44. Autre four à thé. — 45. Gimblettes à thé. — 46. Four à thé.— 47. Biscottes d'anis. — 48. Piastres. — 49. Cornets. — 50. Pain de Milan. — 51. Dent de loup. — Préparation du papier. — 52. Pâte. — 53. Autre manière.— 54. Biscotins à la reine. — 55. Taraloutche. — 56. Gaufres hollandaises. — 57. Listlein. — 58. Gimblettes italiennes. — 59. Rosquilles. — 60. Biscotins au carvis. — 61. Biscuit à thé au carvis. — 62. Autre manière. — 63. Biscuit salé. — 64. Autre manière. — 65. Autre four à thé. — 66. Pain de gingembre. — 67. Muffins. — 68. Manière de les servir.

1. Du thé.

Cette boisson devenue nécessaire et de bon ton,

a bien son agrément particulier, ne ferait-elle que rassembler des amis. Et puis on se procure si vite ce plaisir, sans sortir de chez soi! — Dans une grande soirée, une table à thé bien garnie a quelque chose d'engageant. Elle exige de belles tasses en porcelaine, une belle bouilloire de chez Odiot, forme anglaise. Je dis forme anglaise parce que, pour tout ce qui est confortable en ce genre, c'est là qu'il faut en copier le service. Il faut avoir premièrement de beau linge damassé pour couvrir la table; y ajouter quelques serviettes à dessert à effilé, quelquefois écrues, ainsi que la nappe. — Mettez votre bouilloire au milieu, rangez les tasses en arrière et ayez deux théières d'argent, une pour le thé noir, qui est celui que l'on prend généralement, l'autre avec du thé vert, dans le cas où une personne en demanderait; une troisième théière en porcelaine riche, qui ne contient que de l'eau bouillante, en cas que quelqu'un trouve le thé trop fort. Si c'est une table longue, quand vous aurez mis votre bouilloire au milieu, mettez les théières près de vous pour servir; de chaque côté de la bouilloire mettez vos tasses avec des cuillers de vermeil, faites ensuite un cordon de fours à thé secs, de pâtisserie, et mettez sur le devant un rang d'assiettes, et de serviettes à dessert. Tout ceci se prépare un peu d'avance; au moment du service, remplissez votre bouilloire d'eau bouillante, allumez l'esprit de vin; il y en a qui contiennent un fer, il faut alors qu'il soit rouge, pour que l'eau conserve son ébullition. Passez de l'eau

bien bouillante dans les théières d'argent; jetez-la ensuite, et mettez infuser le thé, en ayant soin de ne mettre premièrement qu'une demi-tasse à café d'eau dessus, au bout de dix minutes vous pouvez remplir la théière. — Quand vous servez le thé en petit comité, il faut avoir soin de ne pas remplir les tasses entièrement, mais seulement à moitié, pour pouvoir remplir la théière et ne pas finir par avoir du thé trop léger. Cela n'est du reste que pour un petit service de thé ordinaire.

2. Biscuit à la cuiller à la crème.

4 onces de sucre, 4 onces de farine, 4 blancs d'œufs, 1 fromage fouetté de 12 sous, un peu de cannelle en poudre.

Quand vous aurez fouetté vos blancs d'œufs bien fermes, ajoutez-y le sucre en poudre que vous mélangez légèrement avec les blancs, ensuite la crème mélangée de même avec une cuiller de bois ou spatule. Mêlez la cannelle et ensuite la farine sans battre la pâte, mais en l'enlevant légèrement. Il faut surtout avoir soin que la cuiller dégage bien le fond de la bassine pour que la farine n'y reste pas adhérente. — Dressez au cornet sur des feuilles de cuivre cirées. — Four chaud. — Quand ces biscuits sont cuits il faut les détacher très promptement avec un couteau mince, pour éviter de les casser.

3. Buns aux pommes de terre.

2 livres de farine, 6 onces de sucre en poudre,

1 once de levure bien fraîche, 10 onces de pommes de terre épluchées. Quand elles sont cuites à l'eau, une petite pincée de sel.

Délayez la levure dans une demi-chopine de petite crème ou bon lait chaud. Il faut faire tiédir le lait. — Passez ensuite vos pommes de terre au tamis dans une terrine, ajoutez-y la levure délayée que vous passez de même au tamis et mélangez bien comme pour un levain. Mettez ensuite l'appareil dans une étuve à chaleur modérée pour le faire revenir; réunissez dans une autre terrine la farine, le beurre, le sel, mélangez bien avec les mains de manière à ce que l'on n'aperçoive plus le beurre, et mettez de même à l'étuve. Quand le premier appareil est bien revenu, c'est-à-dire plus que double, versez dans l'autre terrine le tout, et travaillez à la main, pendant dix minutes. Formez de cette pâte des boulettes grosses comme une moyenne noix, et dressez sur des feuilles beurrées. Ensuite vous mettrez vos plaques à l'étuve pour faire revenir une seconde fois; quand les buns ont presque doublé de volume, vous les cuisez : four chaud. Quand vous les sortez du four vous les glacez de suite en passant dessus un doroir imbibé de lait; vous les enlevez de dessus les feuilles avec un couteau.

On peut y ajouter du raisin de Corinthe, de petits filets de cédrat, et d'orange. — Le papier d'essai doit être brun très foncé.

4. Ginger bread.

Miel, 1 livre; gingembre, 2 onces.

Faites fondre le miel, ajoutez-y le gingembre en poudre et remplissez de farine jusqu'à ce que la pâte soit assez ferme pour être dressée à la main; beurrez une plaque, dressez votre pâte en boule de la grosseur que vous voulez. Rangez-les à mesure sur la plaque, assez distancés pour qu'ils ne se touchent pas en cuisant. — Papier blond foncé.

5. Gaufre à la flamande.

1 livre de beurre, 1 livre de farine, une chopine de crème, 1/2 once de levure, une bonne pincée de sel, 1/2 once de sucre en poudre, 1 fromage à la Chantilly de 12 sous, 12 jaunes d'œufs et 6 blancs.

6. Manipulation.

Pressez le beurre dans une serviette et mettez-le dans une terrine, travaillez-le à la cuiller de bois, jusqu'à ce qu'il soit comme une pommade, ce que vous aidez en chauffant très légèrement la terrine. Quand le beurre est ainsi travaillé, ajoutez-y les jaunes d'œufs un à un, en continuant de travailler, jusqu'à ce que les 12 y soient incorporés. Ajoutez-y le sucre, le sel, mélangez bien ensuite la farine, en y ajoutant à mesure de la crème, de manière à ce

que la pâte ne *corde* pas; faites dissoudre la levure dans une tasse à café de crème tiède, que vous passez au tamis dans l'appareil, et que vous continuez de mélanger légèrement. Pendant que vous opérez, faites fouetter les blancs d'œufs bien fermes, ajoutez-les à la pâte et bien à fond, pour que le mélange, quoique fait légèrement, soit égal; incorporez-y 6 cuillerées à bouche de crème fouettée et mettez la terrine couverte dans une étuve, chaleur très modérée; on peut faire cette pâte dans une casserole; plus mince qu'une terrine, la pâte y revient plus vite. Deux heures suffisent pour l'amener au point d'être employée.

7. Manière de les cuire.

Ce genre de gaufres exige un gaufrier profond. Ceux que vous voyez dans les promenades sont trop plats et seulement bons pour le genre que l'on rencontre, les autres sont très rares à Paris, mais on les trouvera d'après mon modèle chez monsieur Le Roy, quincailler, faubourg St-Honoré, 25.

On chauffera le gaufrier bien également, le retournant souvent, on peut du reste essayer un peu de pâte. Ces gaufres doivent avoir une couleur blonde. Comme ce gaufrier est à deux compartimens, vous mettez une cuillerée de pâte dans chaque, le fermez et le retournez tout de suite. Le côté qui, le premier, a reçu la pâte ne doit être mis sur le feu que quand vous le retournez, pour cuire également. Quand les gaufres

sont cuites vous les enlevez en aidant avec le couteau, et en pressant seulement sur le devant. Vous les posez sur des tamis, et pour les servir, les saupoudrez de sucre pilé avec de la vanille.— On peut aussi y ajouter du sucre cannélisé, si on le préfère. Quand on peut les servir chaudes elles sont meilleures.

8. Autre gaufre flamande.

Mettez dans une terrine 12 onces de farine, une pincée de sel, 1/4 d'once de sucre en poudre; délayez 1/2 once de levure avec un verre de lait tiède. Faites fondre 1/2 livre de beurre avec une chopine de crème ordinaire, laissez un peu refroidir et incorporez à la farine, ainsi que la levure que vous passez au tamis. Quand le mélange est bien fait vous fouettez 6 blancs d'œufs, que vous y mélangez légèrement. Laissez revenir la pâte deux heures à une chaleur douce.

9. Gaufres d'office.

1/4 de farine, 1/4 de sucre en poudre, 2 œufs, 1 once de beurre, 3 cuillerées à bouche d'eau de fleurs d'oranger ou râpure d'un quart de citron. — Mettez dans une terrine votre farine, cassez-y les œufs, travaillez bien, faites fondre dans 2 cinquièmes de litre d'eau tiède le sucre et le beurre, et avec ce mélange délayez votre pâte à gaufres, tout le beurre doit y entrer. L'épaisseur des gaufres dé-

pend de celle de la pâte : quand on y met de la crème au lieu d'eau on supprime le beurre.

10. **Cuisson.**

Il faut pour bien réussir avoir un bon fer, et qui ait déjà servi : vous le ferez chauffer à feu moyen, le retournant souvent. Vous y frotterez un peu de beurre ou de la cire blanche, et vous l'essuierez ensuite. Il faut perdre la première gaufre qui s'est emparée de ce qu'il pouvait y avoir de sale ; ce n'est qu'une gaufre d'essai. Vous mettez alors la pâte, ce qui se doit faire avec une cuiller assez grande pour que la pâte qu'elle contient couvre le gaufrier d'un seul coup, en laissant retomber le surplus dans la terrine. Quand vous avez mis votre pâte dans le fer, vous le fermez et le mettez sur le feu. A ce moment il s'opère un sifflement qui est d'autant plus fort que vous serrez le moule davantage. Retournez le fer pour cuire également, et en l'ouvrant vous vous assurez du degré de cuisson. Il faut avec un couteau retirer toute la pâte qui est sur les bords du fer, et qui est brûlée. Quand votre gaufre est d'un beau jaune doré, vous la détachez sur sa longueur et du côté du manche, et l'enlevez au quart pour pouvoir la rouler sur un morceau de bois rond, posez-la sur une feuille de papier en mettant la soudure en dessous. Vous la retirez du mandrin pendant qu'une autre cuit, et ainsi de suite; vous les rangez sur des tamis. Si vous voulez des demi-gaufres,

avant de rouler, vous coupez la pâte en deux au milieu du fer, vous les roulez ensemble et les séparez ensuite. Quand on en fait beaucoup, on ajoute un peu d'eau à la pâte qui finit par trop s'épaissir. Il faut les garder dans un endroit sec et tiède.

11. Gaufres à la bagration.

1 pinte de crème fouettée très ferme, 4 blancs d'œufs, 1/4 de farine de gruau, une pincée de sel, une 1/2 once de sucre en poudre.— Vous fouetterez vos blancs d'œufs bien fermes, y incorporerez légèrement la farine, ensuite le sel, et le sucre en poudre. Mettez votre crème fouettée dans une terrine, mélangez-y les œufs mêlés de farine, surtout que le fond soit bien atteint. Il faut, je le répète, que le mélange soit parfaitement fait. — Quand le fer est chaud, vous le beurrez un peu seulement pour la première gaufre que vous jetez, continuez ensuite sans beurrer. La grande attention est de ne pas mettre trop de pâte, il vaut mieux pécher par le contraire. Du reste comme celles à la flamande, ce genre de gaufres peut être fait au moment, n'ayant pas besoin comme les autres de revenir; servez-les de même saupoudrées de sucre à la vanille.

12. Brisselet.

Une demi-livre de farine, 1/5 de litre de crème ordinaire, une pincée de sel, 2 cuillerées à café de

sucre en poudre, 1/4 de beurre que vous aurez fait fondre. — Mettez la farine dans une petite terrine avec le sucre et le sel. Délayez-la avec la crème, ajoutez-y le beurre fondu et tiède. Mêlez à l'appareil une cuillerée à café de carvis, que vous mélangez bien. Il faut quand l'on fait ce genre de gaufres remuer toujours la pâte en l'employant, cela se fait à cause du beurre. Faites chauffer un gaufrier ordinaire bien également, et mêlez-y séparément deux bonnes cuillerées à café de pâte que vous étalez avec la même cuiller. Fermez le gaufrier, et quand elles auront une belle couleur, retirez-les et coupez-les de suite avec un coupe-pâte; il ne faut pas trop serrer le gaufrier quand on le ferme, cela dépend du reste de l'épaisseur de la pâte et de celle dont on veut les obtenir. En Allemagne, on a des gaufriers faits exprès à petits desseins et losanges. — La pâte doit avoir la consistance d'une pâte à frire.

13. Biscuits anglais.

Une demi-livre de sucre, 9 onces de farine, 6 blancs d'œufs, 5 jaunes, râpure d'un citron.

Quand vos blancs d'œufs seront fouettés bien fermes, vous y ajouterez les jaunes, donnerez quelques coups de fouet, et y incorporerez le sucre. Vous continuerez de fouetter l'appareil sur un feu extrêmement doux, et quand la pâte aura acquis la chaleur du lait nouvellement trait, vous la retirerez et la fouetterez toujours jusqu'à ce qu'elle soit froide.

Ajoutez alors la farine, comme au biscuit ordinaire, dressez dans des caisses de fer-blanc, longues, de manière à ce qu'étant coupé le biscuit ait la même forme que les biscottes. Glacez la caisse. — On peut aussi cependant les faire dans des caisses de papier (voyez *Caisses*). Vous les passez au four quand ils sont coupés pour leur donner une couleur bien claire.

14. Cratelains.

Faites dissoudre 1 once de levure dans 1/4 de litre d'eau tiède à 26 degrés; passez sur une table au tamis, 1 livre de farine de gruau, rassemblez-la en un tas, faites au milieu une fontaine ou trou en l'arrondissant avec la main, mettez-y une pincée de sel; passez votre levure délayée et mettez-la dans le creux que vous avez fait. Il faut travailler en enlevant avec le bout des doigts très légèrement. Quand la farine a tout imbibé, rassemblez la pâte et travaillez-la en la coupant avec le bas de la main de manière à faire pénétrer l'air. Mettez alors votre pâte dans une sébile de bois saupoudrée de farine, et au bout d'une heure vous pouvez l'employer.

Vous prenez une petite partie de la pâte que vous roulez et coupez de 6 pouces de longueur sur 8 à 10 lignes de circonférence, rassemblez les deux bouts qui se soudent naturellement et mettez à mesure sur une feuille de cuivre étamée en continuant ainsi jusqu'à ce que votre pâte soit employée. Dressez-les à 3 lignes de distance. Faites une dorure d'un

œuf et commencez à dorer une partie des cratelains en mettant à mesure sur chacun, des grains de carvis ou de cumin, vous pouvez de même en mettre dans la pâte. Quand vous avez tout doré et garni de carvis, il faut repasser le doroir dessus pour faire bien tenir les graines. Ayez du sel bien sec, jetez-en dessus et cuisez à four chaud. Rangez-les sur un tamis et conservez-les dans un endroit sec.

15. Petits pains à l'allemande.

1 livre et 1/4 de farine, 1/4 d'once de sucre en poudre, une bonne pincée de sel fin, une demi-livre de beurre frais, fondu et écumé sans bouillir, une demi-once de levure, 2 verres ordinaires de petite crème, 4 jaunes d'œufs.— Fondez et délayez la levure dans une tasse à café (la tasse pleine aux deux tiers d'eau tiède), passez la farine dans une terrine, mettez-y le sucre en poudre, le sel, et mettez sur votre terrine un tamis. Délayez les 4 jaunes d'œufs avec un verre de crème tiède et versez-les sur le tamis ainsi que le beurre et la levure. Retirez votre tamis et commencez à travailler la pâte à la cuiller de bois, en y ajoutant encore environ un demi-verre de lait. Quand le mélange est à-peu-près fait, vous retirez la cuiller et commencez à travailler la pâte avec vos deux mains et le dessus seulement, en allant bien au fond. Vous continuez de la travailler jusqu'à ce qu'elle n'attache plus aux mains. Laissez-la reposer 1/2 heure, et prenez-en par parties que vous roulez, en mettant

très peu de farine sur la table, seulement assez pour que la pâte puisse s'en détacher, en la roulant de 17 lignes de circonférence sur 2 pouces de longueur. Dressez-les sur une feuille de papier beurrée à 5 lignes de distance. Dorez et cuisez à four chaud ; enlevez-les chauds de dessus le papier.

16. Petits pains de Gênes.

1 œuf entier, 2 onces de sucre en poudre, une noix de beurre, une cuillerée à café de cannelle en poudre. Travaillez le sucre et le beurre, ajoutez-y l'œuf et la cannelle, et remplissez cet appareil de farine assez épaisse pour être abaissée au rouleau d'une bonne ligne d'épaisseur. Découpez ensuite au coupe-pâte d'environ 15 lignes de diamètre, dorez et dressez sur du papier. — Four chaleur moyenne.

17. Gâteau du Nord.

1/4 sucre en poudre, 2 onces de farine, 3 onces d'amandes, 6 onces de chocolat, 1/2 once de cannelle, 10 jaunes d'œuf, 6 blancs.

Faites fondre le chocolat avec 2 tasses à café d'eau, et réduisez-le bien. Pilez vos amandes, mettez le sucre dans une terrine, ajoutez-y les jaunes d'œuf que vous travaillerez bien 1/4 d'heure. Vous y incorporerez les amandes et continuerez de travailler la pâte. Ajoutez-y la cannelle en poudre, puis le chocolat que vous y mélangerez légèrement sans

battre la pâte. Quand il y sera bien incorporé, vous y mettrez la farine ; vous fouetterez les blancs d'œufs bien fermes et les mêlerez à la pâte. On peut dresser au cornet sur des feuilles beurrées, mais il vaut mieux en faire un biscuit moulé, beurré et glacé. Un moule de 3 pouces d'élévation. Chaleur moyenne. — Quand il est froid, vous le glacez entier et au chocolat.

18. Plum cake.

1 livre de sucre en poudre, 1 livre de farine, 1 livre de beurre, 8 œufs, 3/4 raisin de Corinthe, 1/4 cédrats confits, oranges et citrons, 1 verre de Madère et 1 verre de Cognac.

Mettez le beurre dans une terrine, travaillez-le à la main jusqu'à ce qu'il soit bien blanc, et comme une pommade, fouettez vos 8 œufs comme une omelette et incorporez-les peu-à-peu au beurre. Ajoutez le sucre, travaillez un peu ensuite la farine à la spatule et légèrement; puis viennent le Madère, l'eau-de-vie et les fruits que vous mélangez bien. Vous garnirez un moule à charlotte de papier qui dépasse le moule; pour cela vous moulerez un morceau de papier sur le fond, et le couperez de manière à ce qu'il ne reste que 6 lignes de bord, vous le mettrez dans le moule et couperez une bande dont vous garnirez les côtés. Le papier doit être beurré. — Four un peu chaud. Ces sortes de gâteaux se découpent à la table à thé.

19. Biscottes polonaises.

2 onces de beurre, 6 onces de farine, 1 œuf entier et 1 jaune, 2 gros de levure, 3 cuillerées à bouche de crème tiède, 2 gros de sucre en poudre, 1 demi-gros de sel.

Travaillez le beurre dans une terrine, ajoutez-y le jaune d'œuf, ensuite l'œuf entier; après avoir mélangé le sucre et le sel, passez dans la terrine la levure délayée dans la crème, ajoutez la farine et travaillez la pâte jusqu'à ce qu'elle quitte la main. Mettez-la sur la table pour la travailler encore légèrement et sur un peu de farine; roulez-la de 8 pouces de longueur. Ayez une caisse en fer-blanc, faite comme un demi-tuyau, et de 2 pouces de diamètre; mettez dedans un morceau de toile que vous farinez au tamis, mettez-y la pâte et couvrez-la de l'excédant du linge. Faites-la revenir à l'étuve; quand elle est revenue, renversez-la sur une feuille, dorez-la, et cuisez à four chaud. — Coupez-la par tranches, auxquelles vous faites prendre au four une légère couleur blonde en les retournant.

20. Tartines de pain blanc beurré.

Prenez un pain de mie, tendre, de 2 livres, retirez-en la croûte et coupez ensuite des tranches de 2 lignes d'épaisseur : vous les garnirez bien de beurre fin, un peu travaillé avec le couteau pour le rendre plus facile à étaler, en y ajoutant un peu de sel. Prenez ensuite un coupe-pâte ovale et découpez les

tranches. Dressez sur des serviettes damassées. — Moule ovale de 2 pouces 4 lignes de long sur 1 pouce et 1/2 de large.

21. Tartines de pain bis dit de seigle.

Opérez de même que pour celles au pain blanc, mais je préfère celles-ci coupées carrées, en y laissant la croûte des côtés. Ces tartines de cette manière sont moins élégantes mais meilleures.

22. Sandwich.

Ce genre appartient à la cuisine. — Vous détaillez votre pain comme pour les tartines de pain blanc; étant bien beurré, vous étalez dessus des lames minces de veau rôti, de jambon, de filets de volaille, de langues à l'écarlate. Chaque tranche de pain doit être garnie à part de chaque chose, vous pouvez cependant mêler sur la même tranche, veau et jambon, langue et poulet; vous beurrez ensuite d'autres tranches de pain que vous appliquez sur celles qui sont garnies, appuyez bien dessus et détaillez ensuite 2 pouces de long sur 16 lignes de largeur; et surtout calculez en coupant les tranches de pain, qu'en les détaillant il n'y ait pas de perte. On peut aussi mettre un peu de moutarde anglaise sur le pain quand il est beurré.

23. Pain sucré et grillé.

Coupez de même des tranches sur toute la lon-

gueur de la mie du pain. Détaillez-les au même coupe-pâte que les tartines beurrées ; mettez du sucre en poudre sur une feuille de papier, et roulez-y les morceaux de pain, de manière à ce qu'ils en soient bien pénétrés. Laissez-les ensuite de côté pendant 10 minutes après les avoir un peu secoués en les retirant du sucre; ces 10 minutes servent à fondre un peu le sucre par l'humidité du pain. Grillez ensuite à feu bien égal et d'un beau jaune.

24. Biscottes de Bruxelles glacées à la cannelle.

Faites une légère glace royale à laquelle vous ajoutez de la cannelle en poudre, étalez-en sur les biscottes bien également une demi-ligne d'épaisseur, rangez sur une plaque et faites sécher au four.

25. Gaufres au chocolat.

Faites fondre 3 onces de chocolat, et incorporez-le à votre pâte à gaufre. On peut passer le chocolat au tamis avant de l'incorporer.

26. Id. au café.

Ajoutez à l'appareil du café au lieu d'eau. Le café doit être fait comme pour prendre à la tasse.

27. Id. à la fleur d'oranger.

Broyez avec le rouleau sur la table 2 onces fleurs d'oranger pralinées, que vous ajoutez à l'appareil.

28. **Id. à la vanille et autres.**

Vanille en poudre. — Cannelle dito.

29. **Pour citron, cédrat, oranger.**

Vous ne prenez que l'essence râpée sur un morceau de sucre et broyée ensuite.

30. **Anis vert, carvis, cumin.**

Les bien frotter dans une serviette et les passer sur un tamis avec la main, pour en extraire toute la poussière.

31. **Gaufres au Malaga.**

Ajoutez à la pâte 1/8 de litre de vin de Malaga.

32. **Id. gratinées.**

Délayez de la farine avec de la crème comme pour une bouillie. Vous la cuisez de même en y ajoutant un peu de beurre, un peu de sucre et de vanille pilée.

Quand elle est cuite, mettez-la sur un feu de fourneau assez doux, un plafond ou une plaque étamée, beurrez-la légèrement, versez dessus une cuillerée de bouillie que vous étalez avec le couteau. A mesure que la pâte cuit, il se forme dessus de petits ronds causés par l'air, que vous rabaissez au couteau; et vous gouvernez votre plaque sur le feu de manière à cuire également. Enlevez-la ensuite et roulez la pâte comme les gaufres ordinaires.

33. Gaufres en cornets.

Au lieu de remplir le côté du fer de pâte, n'en mettez que 2 cuillerées séparément de manière à faire 2 petites gaufres rondes, ayez un moule en bois de forme conique, qui vous sert à rouler votre gaufre qui prend ainsi la forme d'un cornet. Il faut pour opérer ainsi avoir deux moules.

34. Petits croquets à thé.

6 cuillerées à bouche de pâte à biscuits, 2 blancs d'œufs, 5 onces de sucre en poudre, 3 cuillerées à bouche d'eau de fleurs d'oranger, farine pour remplir la pâte et la rendre ferme, une pincée de sel. Mettez les blancs dans une terrine, ajoutez-y la pâte à biscuit, le sucre, travaillez cet appareil à la spatule, ajoutez-y l'eau de fleurs d'oranger, donnez encore quelques coups de spatule. Remplissez alors à la farine, premièrement dans la terrine, ensuite sur la table, en y incorporant la farine à la main. La pâte doit être assez épaisse pour qu'étant roulée elle ne s'affaisse pas. Roulez-la de 12 à 13 lignes de tour sur 2 pouces 2 lignes de longueur. Dressez sur une feuille beurrée.

35. Autre. — Genre yorks cake.

1/2 livre de farine, 2 onces de sucre, 2 onces de beurre, 2 cuillerées à bouche d'eau de fleurs d'oranger, mêlée à moins d'un dixième de litre de lait.

Mettez votre farine sur la table, faites une *fontaine* ou trou au milieu, ajoutez-y le sucre et le beurre que vous commencez par travailler ensemble en mêlant le tout à la farine et en y ajoutant la crème, de manière à faire de ce mélange une pâte très ferme que vous battez au rouleau, aussitôt que la pâte est faite : vous la roulez en gros sur la table, en la battant jusqu'à ce qu'elle soit bien lisse. Quand elle est aplatie à coups de rouleau, on la rassemble en masse ronde pour recommencer à la battre : dressez ensuite en bâtons longs de 2 pouces et demi. – Four chaleur moyenne. — Si vous ajoutez à cette pâte du carvis, vous supprimez l'eau de fleurs d'oranger.

36. Croquet au carvis.

Fouettez 1 blanc d'œuf auquel vous ajoutez une cuillerée de sucre en poudre après y avoir incorporé 1 jaune, ensuite une cuillerée de farine, ce qui vous fait une pâte à biscuits. Ajoutez à cela un blanc d'œuf et 3 onces de sucre, mis dans une terrine, travaillez ce mélange et ajoutez-y 2 cuillerées à bouche d'eau de fleurs d'oranger, ajoutez-y encore 3 onces de farine, travaillez encore la pâte, assez pour la rendre bien lisse : ajoutez une cuiller à café de carvis ou cumin, et dressez cette pâte au cornet, sur des plaques cirées très légèrement.

37. Buns. — Cross buns.

1/2 livre de farine, 1 œuf entier, 1 jaune d'œuf,

2 gros de levure, une pincée de sel, 1/9 de litre de lait, 2 onces de sucre, 2 onces de beurre, 1 once de raisin de Corinthe.

Passez de l'eau chaude dans une moyenne terrine, seulement pour la chauffer, essuyez-la, mettez-y la farine, les œufs et le sel. Délayez la levure avec le lait tiède, passez-la au tamis dans la terrine, et travaillez le tout à la main : que le mélange soit parfait et la pâte bien arrondie dans la terrine. Ayez soin avec un couteau de ratisser la pâte adhérente au bord que vous ajoutez à l'autre. Mettez la terrine à l'étuve, chaleur modérée, couvrez-la d'une serviette pour que le dessus ne *croûte* pas. Quand elle sera augmentée d'une fois et demie son volume, vous y ajouterez le sucre, le raisin de Corinthe et le beurre; pressez dans une serviette pour lui retirer l'eau ou lait de beurre (pendant l'hiver, on facilite le départ de l'eau en mettant le beurre un moment à l'étuve, non pour le fondre mais seulement pour l'amollir un peu). Faites bien le mélange à la main et donnez quelques coups à la pâte en l'enlevant sur les bords de la terrine comme si vous la fouettiez avec le bout des doigts. — Laissez cette pâte un moment reposer, versez-la ensuite sur la table où vous avez mis un peu de farine; roulez-la en longueur, prenez-en par parties que vous roulez sur la table pour les mouler avec l'intérieur de la main; vous y ajoutez le moins de farine possible, seulement ce qu'il en faut pour qu'elle ne s'attache pas à la main. Dressez-la à mesure sur des feuilles beurrées, mettez-la à

l'étuve à revenir, et cuisez-la quand vous la voyez bien légère, en dorant à l'œuf auparavant. — Four très chaud. Papier brûlé. — On peut dorer ces buns après qu'ils sont cuits, avec du lait, dans lequel on ajoute un peu de sucre. Enlevez-les de dessus la feuille avec un couteau. — *Cross Buns* : après qu'ils sont dorés on fait dessus avec le couteau deux fentes en croix, et ils se servent le vendredi saint au déjeuner.

38. **Biscotins à la cannelle.**

2 jaunes d'œufs, 2 onces de sucre, 3 onces de farine, 1 once de beurre fondu, une cuillerée à café de cannelle en poudre.

Travaillez le sucre et les deux jaunes pendant 5 minutes, ajoutez la cannelle et ensuite le beurre fondu, seulement tiède; travaillez encore un peu, et incorporez la farine. Quand elle sera bien mélangée et que la pâte sera bien lisse, vous la dresserez au cornet sur une feuille cirée très légèrement. Cette pâte présente assez de résistance, et s'écarte peu au four; 2 pouces et 1/2 de longueur et un pouce de circonférence.

39. **Autre manière.**

Ne dressez que la moitié de la pâte précédente, à laquelle vous ajoutez 1 blanc d'œuf, et travaillez la pâte un instant; ensuite 2 cuillerées à bouche de sucre en poudre que vous y mélangez, 3 cuillerées de farine et une petite cuiller à café de cannelle en

poudre; délayez 2 gros de levure avec une cuillerée à bouche de lait tiède et incorporez-la à la pâte, que vous dressez tout de suite au cornet sur une feuille cirée, et cuisez à l'instant.

40. Gaufres salées.

4 cuillerées de farine, 1 œuf entier et 1 blanc, 1 once de beurre fondu, un peu de sel, une cuillerée d'eau-de-vie, une cuillerée d'eau pour faire fondre le beurre : faites de cela une pâte à gaufres ferme; fouettez ensuite 3 blancs d'œufs que vous ajoutez légèrement à la pâte, avec un peu de vanille pilée ou de cannelle en poudre; cuisez cet appareil dans un fer à gaufre à l'allemande.—Vous pouvez ensuite les couper.

41. Gimblettes échaudées.

4 œufs entiers, une cuillerée à bouche de sucre, un peu de sel. Faites une pâte très ferme et bien travaillée en la battant sur la table, formez de cette pâte des gimblettes que vous jetterez dans un poêlon d'eau bouillante. Quand elles montent, retirez-les, égouttez-les sur une serviette, dressez-les sur une plaque, cuisez à four chaud. — Papier brun clair. — On peut ajouter à cette pâte du carvis.

42. Four à thé.

Une demi-livre de farine, 1/2 livre de sucre, lait zeste d'un citron, ou râpure. Faites une pâte assez

ferme pour être abaissée au rouleau de l'épaisseur d'une pièce de 5 francs, piquez la pâte et dorez-la à l'œuf sucré; détaillez-la ensuite. — Chaleur moyenne.

43. Autre four à thé.

1 livre de farine, 4 onces de sucre, 6 onces de beurre, 4 jaunes d'œufs, un demi-verre de vin de Madère, travaillez le sucre avec les œufs, ajoutez-y le beurre à moitié fondu, ensuite la farine que vous travaillez bien à la main, en y ajoutant le vin par parties. — Abaissez la pâte et détaillez-la.

44. Autre four à thé.

3/4 de farine, une demi-livre de sucre, 6 onces de beurre, 4 jaunes d'œufs, 1/4 de livre de raisin de Corinthe.

Travaillez le sucre avec les jaunes d'œufs, ajoutez-y le beurre, et travaillez assez pour que le mélange soit bien égal, mettez-y le Corinthe, une cuillerée à café de cannelle en poudre, incorporez-y la farine, abaissez la pâte sur une table où vous mettrez un peu de farine. — Détaillez-la en rond, de la grandeur d'une pièce de 5 francs ou en long de 2 pouces et 4 lignes de largeur. Dorez à l'œuf. — Four chaleur moyenne et plaque légèrement beurrée.

45. Gimblette à thé.

Mettez dans une terrine 2 blancs d'œufs et 1 jaune,

1 once de beurre moitié fondu et une pincée de sel. Faites de cela une pâte maniable en remplissant avec la farine. Quand elle est bien travaillée, faites-en des gimblettes de la grandeur d'une pièce de 5 francs, en y ajoutant du cumin. Ayez un poêlon d'eau bouillante, jetez-les dedans, retirez-les quand elles montent, égouttez-les sur une serviette, rangez-les sur une feuille de cuivre, et cuisez-les au four chaud.— Papier brun clair.

46. Four à thé.

Mettez 4 blancs d'œufs dans une terrine, remplissez avec de la farine, en y ajoutant 4 cuillerées de bonne crème, dressez la pâte en petits bâtons de 2 pouces et 1/2 de longueur, dorez-les.—Four moyenne chaleur.

47. Biscottes d'anis.

6 jaunes d'œufs, 6 onces de farine, 3 onces de sucre, une cuillerée à café d'anis vert.

Travaillez les jaunes avec le sucre jusqu'à ce que la pâte soit blanche, ajoutez-y la farine et l'anis que vous mélangez assez légèrement, roulez la pâte que vous mettez dans une caisse de papier, étroite et longue, en proportion de la pâte. Les biscottes ne doivent pas avoir plus de 2 pouces de largeur. — Chaleur moyenne pour la cuisson.

48. Piastres.

Remplissez 3 blancs d'œufs de farine, ajoutez-y du sel : quand la pâte est faite, abaissez-la très mince, piquez-la partout et découpez-la au coupe-pâte de la grandeur d'une pièce de 5 francs. Glacez la pâte à l'eau et ajoutez-y en la mettant au four un peu de sel. Cette même pâte peut se faire au lait et à l'eau. Dressez sur une plaque légèrement beurrée.

49. Cornets.

2 œufs, 4 onces de sucre, 2 onces de farine, une cuiller à bouche d'eau de fleurs d'oranger; cassez les œufs dans une terrine, ajoutez le sucre, travaillez 5 minutes, ajoutez la farine, et continuez de travailler; mettez ensuite l'eau de fleurs d'oranger; dressez cette pâte avec une cuiller à café sur une plaque cirée. La pâte doit s'abaisser d'elle-même de 2 pouces de diamètre. Quand la pâte est cuite roulez-la en cornets et cela sans sortir la feuille entièrement du four. On peut avoir des mandrins en bois pour les former plus également.

50. Pain de Milan.

Une demi-livre de sucre, 3/4 de farine, 1 blanc et 1/2 d'œufs, 2 jaunes, vanille pilée, un peu de sel.

Travaillez le sucre et les œufs, ajoutez-y la vanille, incorporez-y la farine et faites une pâte ferme, que vous roulez en bâton et coupez ensuite par mor-

ceaux longs que vous roulez plus minces de chaque bout. Dressez sur une feuille de papier, faites une coupure au milieu sur la longueur, cuisez à chaleur moyenne et dorez-les au sortir du four avec du jaune d'œuf auquel vous avez ajouté un peu d'eau.

51. Dent de loup. — Préparation du papier.

Prenez une feuille de papier d'office, ployez-la comme un éventail en faisant les bandes de 6 lignes de largeur ; quand toute la feuille est ainsi plissée, écartez les plis en tirant les deux bouts de la feuille de papier, la grosseur des dents de loup dépend du plus ou moins d'écartement que vous lui donnez, mais il faut un terme moyen. — L'anis doit être bien épluché, frotté sur un tamis, pour en extraire les petites queues qui y restent.

52. Pâte.

6 onces de farine, 6 onces de sucre, 6 jaunes d'œufs, 5 gros d'anis vert : mélangez le sucre avec les jaunes, ajoutez-y la farine et l'anis. Ensuite travaillez cette pâte comme une pâte à biscuits à laquelle vous ajoutez un blanc d'œuf fouetté et bien mélangé, mettez cette pâte dans un cornet et dressez-la sur le papier plié. La pâte se forme elle-même dans chaque pli ; on la dresse sur la longueur de la feuille ; on peut semer dessus de petits anis de Verdun. Cuisez cette pâte à une chaleur moyenne. Quand les dents de loup sont cuits, vous les déta-

chez en tirant la feuille de papier par les deux bouts. Ce four quoique bon, est maintenant peu usité.

53. Autre manière.

Quand il vous reste de la pâte à biscuits, incorporez-y assez de farine pour en faire une pâte semblable à la première pour la consistance, en y ajoutant de même de l'anis vert.

54. Biscotins à la reine.

Une demi-livre de farine, 1/2 livre de sucre, 6 onces de beurre, 4 œufs, 2 onces de raisin de Corinthe, 2 onces de cédrats coupés en petits morceaux, un verre de rhum (petit verre).

Mélangez le sucre et la farine, travaillez le beurre à blanc dans une terrine, ajoutez-y les fruits, le rhum et mélangez en y ajoutant les quatre œufs, pendant 1/2 heure. Fouettez le beurre et les œufs; ajoutez-y la farine et le sucre que vous incorporez légèrement à la pâte, jusqu'à ce qu'elle soit bien lisse et liante. Cuisez cette pâte dans des petits moules de fer-blanc beurrés; garnissez les biscotins de marmelade quand ils sont cuits, glacez-les au rhum (glace à la royale), en y ajoutant le jus d'un demi-citron (voyez *Glacés*).

55. Taralouche.

2 œufs entiers, râpure d'une 1/2 orange, une cuillerée à café de sucre à poudre, 2 pincées de sel.

—Remplissez de farine les 2 œufs entiers, et formez-en une pâte ferme que vous travaillez au rouleau, en la battant bien sur la table, pendant 5 minutes. Formez ensuite des anneaux comme les gimblettes; échaudez-les à l'eau bouillante jusqu'à ce qu'ils montent dessus, égouttez-les, dressez-les sur des feuilles, dorez-les à l'œuf et mettez-les à four chaud. — On peut ajouter à cette pâte de l'anis, du cumin, mais il ne faut alors l'ajouter que quand la pâte a été battue. On peut de même le mettre dessus à mesure qu'on les dore.

56. Gaufres hollandaises.

8 onces de farine, 7 onces de sucre, 1/4 de beurre, 1/2 once de cannelle en poudre, un œuf et demi.

Mélangez le sucre, le beurre et l'œuf, ajoutez-y la cannelle en poudre, puis la farine, travaillez cette pâte ensuite sur la table, en y ajoutant très légèrement de la farine, pour la bien mélanger. Pour vous en servir, coupez cette pâte par petits morceaux que vous roulez de manière à ce qu'étant pressés entre le fer à gaufre, ils forment un ovale d'un pouce et 1/2 de largeur sur 2 pouces et 1/2 de longueur. Le fer pour ces genres de gaufres doit être intérieurement à petits losanges; elles ont, étant cuites, une forte ligne d'épaisseur, et se cuisent comme les autres gaufres et avec le même soin; quand elles sont cuites on les pose sur un tamis : le goût de cannelle n'est pas de rigueur, aussi peut-on ajouter orange, citron, etc.

57. Listlen.

Cannelle, gérofle, muscade, coriandre en poudre, 2 onces de citrons confits, coupés et égouttés, une demi-livre d'amandes mondées, coupées en filets et pralinées à blanc, 2 livres de sucre en poudre, 12 œufs entiers, farine.

Cassez les œufs dans une terrine, fouettez-les comme une omelette, ajoutez-y le sucre auquel vous incorporez les amandes et les épices, travaillez ce mélange pendant 10 minutes, ajoutez-y de la farine afin de le rendre assez ferme pour être abaissé au rouleau. Quand il l'est, coupez-le par carrés de 2 pouces de longueur, et 1 pouce et 1/2 de largeur, que vous cuirez sur des feuilles farinées légèrement. Glacez ensuite avec du sucre cuit au soufflé, et avec un pinceau, comme les lecrelets.

58. Gimblette italienne.

6 œufs, 1/4 de sucre, râpure d'une moitié d'orange ou de citron.

Fouettez ensemble les œufs entiers et le sucre, ajoutez-y la râpure, et remplissez ensuite de farine : que la pâte soit assez ferme pour être roulée à la main. — Formez-en des anneaux que vous jetterez ensuite dans un poêlon d'eau bouillante; égouttez-les de même que les précédentes, dressez-les sur une feuille, dorez-les. On peut ajouter sur la dorure du carvis, mais il faut alors supprimer le citron et l'orange : cuisez à four chaud et sur la feuille sans papier.

59. Rosquille.

6 jaunes d'œufs, 1 once de beurre, une cuillerée à bouche de sucre en poudre, une cuillerée à bouche d'eau de fleurs d'oranger, une cuillerée à café d'esprit de vin.

Travaillez le beurre, le sucre, ajoutez-y les jaunes, l'esprit de vin et l'eau de fleurs d'oranger. Remplissez l'appareil de farine, pour être roulé à la main; formez-en des bâtons longs de 2 pouces et 1/2, dorez-les et cuisez à four chaud. — Plaque légèrement beurrée.

60. Biscotins au carvis.

2 œufs entiers, 5 onces de sucre, 10 onces de farine, une cuillerée à café de carvis.

Mettez le sucre dans une terrine, joignez-y les 2 œufs entiers, et fouettez ce mélange pendant une demi-heure. — Jusqu'à ce que la pâte ait acquis du corps et de la légèreté, ajoutez la farine et le carvis et mélangez bien à la spatule. Mettez cette pâte dans un cornet de papier et dressez en petits biscuits de 2 pouces 9 lignes de longueur, et 14 à 15 de circonférence, et dressez sur une feuille cirée. On les fait de même à l'orange, au citron, à la cannelle, etc.

61. Id. à thé au carvis.

Prenez de la pâte à biscuits à glacer que vous ferez

cuire dans une caisse en papier large de 2 pouces et 1/2 et de 2 pouces de hauteur. Ajoutez à cette pâte une cuillerée à café de carvis ou d'anis vert. Quand la pâte est bien cuite, coupez-la par tranches de 2 lignes d'épaisseur, rangez vos tranches sur une feuille étamée pour leur donner de la couleur au four, en les retournant quand elles en ont d'un côté.

62. Autre manière.

Quand le même biscuit sera coupé et coloré, garnissez chaque côté l'un après l'autre de glace royale, que vous remettez sécher au four. Ajoutez à cette glace le goût que vous voulez ou que l'on préfère.

63. Biscuit salé.

Mettez 1/4 de farine sur la table, faites un trou au milieu, ajoutez-y une demi-once de beurre, une bonne pincée de sel, délayez à l'eau de manière à faire une pâte qui puisse être abaissée au rouleau en ronds de 4 pouces de diamètre, 1 ligne d'épaisseur. Dorez cette pâte légèrement à l'œuf et jetez dessus quelques grains de sel. Cette pâte doit toujours être mouillée le plus possible d'un seul coup, afin de ne pas la faire *corder*. Elle doit être piquée quand elle est dressée. — Four chaud.

64. Autre.

Délayez 1/4 de farine avec de l'eau à peine tiède,

ajoutez-y du sel, et abaissez cette pâte au rouleau et très mince, et découpez-la ensuite au coupe-pâte, de 2 pouces de diamètre, bien piquée et dorée à l'eau. — Four chaud. — Feuille très légèrement beurrée : le même genre, mais avec du lait au lieu d'eau, peut encore se faire avec succès.

65. Autre four à thé.

1/4 de farine, 2 onces de sucre, 2 onces de beurre, une pincée de sel, 1 œuf et 1 jaune. — Passez la farine au tamis sur la table, rassemblez-la en tas, faites un trou au milieu, ajoutez-y le sucre, le sel, 1 œuf entier et 1 jaune, le beurre chauffé très légèrement, sans être fondu. Travaillez la pâte que vous abaissez au rouleau et que vous découpez au coupe-pâte; glacez à l'eau et ajoutez dessus de gros sucre passé à la passoire. — Four chaleur moyenne.

66. Pains de gingembre.

Une demi-livre de farine, 1/4 de sucre, 1/4 de beurre, 2 cuillerées à café de gingembre en poudre.

Travaillez les œufs, le beurre et le sucre. Ajoutez le gingembre, puis la farine, et faites une pâte que vous abaissez ensuite au rouleau, coupez-la au coupe-pâte à cannelures très fines. Dorez-la, dressez-la sur des plaques beurrées.—Chaleur moyenne.

67. Muffins.

1 demi-setier de lait et ce qu'il prend de farine, 1 once de levure.

Délayez la levure avec un peu de lait tiède, et incorporez-la à la pâte en la travaillant, ajoutez-y 1 demi-gros de sel. Cette pâte ressemble à un levain. Mettez-la à l'étuve dans une terrine couverte; quand elle est revenue, mettez-la sur la table, ajoutez-y très peu de farine pour la travailler un peu. Prenez-en par parties que vous roulez et que vous abaissez au rouleau comme de petites galettes, mettez-les revenir à l'étuve sur une serviette légèrement farinée, et couvrez-les d'une flanelle. Quand elles sont revenues, ce que vous voyez quand elles ont doublé de volume, nettoyez la tôle du four et cuisez-les dessus, à une chaleur moyenne, en les retournant quelquefois. Elles ont une petite teinte blonde très claire.

68. Manière de les servir.

Coupez-les en deux, faites-les griller lentement d'un beau blond; donnez sur la partie grillée quelques légers coups de couteau en long, ajoutez-y du beurre très frais que vous laissez fondre dessus; ajoutez-y encore un peu de sel. Remettez les deux parties l'une sur l'autre; si elles sont grosses, coupez-les en quatre, et en deux si elles sont petites, et mettez-les sur une assiette chaude et recouverte

de même. On sert les muffins pour le déjeuner, mais on peut de même les servir dans une soirée. On pose alors l'assiette qui les contient sur une boule chaude.

CHAPITRE IV.

LECRELETS, MOUSTATCHIOLI, MÉRINGUES.

1. Lecrelets de Bâle. — 2. Manipulation hors du feu. — 3. Cuisson. — 4. Lecrelets de Nuremberg. — 5. Lecrelets blancs de Nuremberg. — 6. Moustatchioli. — 7. Autre moustatchioli. — 8. Moustatchioli imboutite. — 9. Heylergmaker. — 10. Ginger bread. — 11. Grosses méringues. — 12. Cuisson des méringues. — 13. Manière de dresser les méringues. — 14. Manière de glacer. — 15. Méringues à l'italienne. — 16. Méringues sans travailler le sucre. — 17. Petites méringues évidées au chocolat. — 18. Petit méringué aux amandes hachées. — 19. Anneaux aux pistaches. — 20. Petits choux-fleurs. — 21. Petits champignons. — 22. Méringué en anneaux aux confitures. — 23. Petits biscuits aux confitures — 24. Méringues à l'italienne aux fraises. — 25. Méringues à l'orange, etc. — 26. Méringues à la vanille. — 27. Méringues évidées. — 28. Méringues au caramel. — 29. Méringues liquides au café. — 30. Méringues au café en petits biscuits. — 31. Grosses méringues à la vanille. — 32. Méringues aux fruits. — 33. Méringues aux fruits confits. — 34. Méringues à l'ananas. — 35. Méringues à la portugaise. — 36. Méringues aux confitures. — 37. Méringues aux diavoloni. — 38. Méringues au café. — 39. Méringues au chocolat. — 40. Méringues au marasquin. — 41. Demi-méringue aux fruits.

1. Lecrelets de Bâle.

1/2 livre de miel, 1/4 d'amandes coupées en filets longs, 1/2 once de cannelle en poudre, 1/4 de gé-

rofle dito, une demi-muscade râpée, râpure d'un citron, 1/4 de sucre en poudre, 2 gros de potasse, 2 onces de citron confit et coupé par petits morceaux, 2 onces d'orange, 2 onces de cédrat, un demi-verre ordinaire de kirschenwasser, 14 onces de farine, y compris celle qui sert à travailler la pâte un moment sur la table pour être mise ensuite dans une terrine.

2. Manipulation hors du feu.

Faites fondre le miel, écumez-le, ajoutez-y hors du feu les amandes, la cannelle, le gérofle, la muscade, la râpure du citron; mélangez le tout avec une cuiller de bois, ajoutez-y ensuite le sucre, le kirschenwasser, le citronnat, l'orange. Mélangez encore, ajoutez-y la potasse que vous aurez dissoute dans une cuillerée d'eau chaude; incorporez-y 12 onces de farine, mettez la pâte dans une terrine et laissez-la ainsi deux ou trois jours avant de l'employer; elle devient par cela plus légère. Si la pâte se trouvait trop molle pour être abaissée facilement on y ajouterait un peu de farine.

3. Cuisson.

Vous parsemez la table de farine, et abaissez votre pâte de 3 lignes d'épaisseur, bien également partout, en ajoutant un peu de farine dessus pour que le rouleau ne s'y attache pas. Tamisez une légère couche de farine sur une ou plusieurs feuilles de

cuivre étamé, ou de forte tôle; enlevez votre pâte en la roulant sur le rouleau, et déroulez-la sur la feuille farinée. Il est préférable de l'enlever, quand la masse est large et longue, avec une feuille farinée légèrement, et de la glisser sur celle où elle doit être cuite; ce moyen est plus facile que l'autre. — Four papier blond-clair. — Quand cette feuille de pâte est cuite, vous la retirez de dessus la feuille, et avec une brosse vous retirez toute la farine du dessous; remettez-la au four sur la feuille sans farine et chauffez seulement pour pouvoir la couper par carrés longs de 2 pouces 4 lignes de long, et 1 pouce 4 lignes de large. Les morceaux doivent être coupés jusqu'au dessous, mais de manière à ce que la feuille reste entière pour pouvoir être glacée plus facilement. — Ayez du sucre chaud, cuit au petit soufflé, et passez-en partout avec un pinceau large: ceci doit être fait vivement et pendant que les lecrelets sont encore chauds. Évitez de passer plusieurs fois le pinceau sur le même endroit. Quand ce glacé est sec, cassez les lecrelets dans la coupure et gardez-les dans un endroit sec.

On en fait en Suisse de très minces que l'on abaisse d'une ligne d'épaisseur, mais du reste on opère de même.

4. Lecrelets de Nuremberg.

8 onces de sucre cuit au caramel blond, 1 livre de miel, 2 livres 12 onces de farine, 1 livre d'amandes douces fendues en long, 1/2 livre d'orange et citron confits, un quart de cédrat, 1 once et 1/2 de can-

nelle en poudre, 1/2 once de gérofle id., 1/2 once de potasse.

Préparez cette pâte comme la précédente en ajoutant le sucre au caramel, au miel fondu et écumé. Quand les lecrelets sont abaissés, cuisez-les sur des feuilles beurrées, et en sortant du four, passez dessus au pinceau une couche de gomme fondue et coupez-les par carrés; ajoutez dessus un losange d'écorce de citron confit.

5. Lecrelets blancs de Nuremberg.

1 livre de sucre, 1 livre de farine, 1 livre d'amandes fendues en long, 3 onces de citron confit, coupé en petits morceaux; 2 gros de cannelle en poudre, 2 gros de gérofle dito, 10 blancs d'œufs, quatre jaunes. Fouettez les blancs bien fermes, ajoutez-y les jaunes, ensuite le sucre, puis les amandes, le citronnat et la cannelle : mélangez le tout légèrement, ajoutez-y la farine; dressez la pâte en abaisse sur du pain à chanter ou oublies en feuilles, divisez cela en dix parties et glacez au sucre en poudre; posez ensuite une demi-amande au milieu de chaque partie, cuisez à four doux sur une feuille étamée et beurrée.

6. Moustatchioli.

1 livre de sucre, 1 livre de farine, 1 once de cannelle en poudre, un quart d'once de gérofle id., une demi-muscade râpée, un œuf entier et trois jaunes. Mettez dans une terrine le sucre et la farine, ajoutez-

y la cannelle, le gérofle, la muscade, que vous mélangez à la spatule, ensuite les œufs; faites de cela une pâte ferme, que vous finissez de travailler sur la table en y ajoutant un peu de farine. Gardez la pâte dans une terrine jusqu'au lendemain, et pour l'employer, prenez-la par parties que vous roulez en long, et que vous abaissez ensuite de 3 lignes d'épaisseur pour les petits monstatchiolis; coupez en losange et passez dessus un pinceau mouillé; dressez-les sur des feuilles légèrement farinées : four papier blond-clair. — Vous pouvez ajouter à cette pâte du cédrat confit, de l'orange id., coupés par petits morceaux. Quand ils sont cuits, on brosse bien le dessous qui a posé sur la farine, et quand on les prépare pour glacer, on les range le côté bombé en dessous.

Nota. Dans la livre de farine ci-dessus, je ne comprends pas celle qu'il faut encore pour travailler et abaisser la pâte : on en emploie le moins possible.

7. Autre Moustatchioli.

Faites cuire au petit boulet 1 livre de sucre que vous laissez refroidir et auquel vous incorporez ensuite autant de farine que vous pourrez en faire entrer, pour en faire une pâte ferme. Ajoutez-y 1 once et 1/2 de cannelle, demi-once de gérofle, une demi-muscade râpée, un peu de gros poivre bien concassé, dressez de même sur des feuilles farinées : si on veut les avoir plus légères, on fait la pâte dès la veille.

8. **Moustatchioli imboutite.**

Prenez la pâte décrite la première et vous l'abaisserez en feuilles de 1 ligne 1/2 d'épaisseur, vous couperez des losanges de 5 pouces et 1/2 de longueur, sur 3 et 1/2 de largeur. Vous prendrez de la marmelade de cédrats, idem d'oranges, quelques morceaux de ces mêmes fruits coupés en petits carrés, ainsi que des écorces de citron. Vous mettez tout cela dans un poêlon, y ajoutez 1/2 livre de chocolat râpé, un peu de cannelle en poudre et de gérofle; faites du tout une marmelade, dont vous garnissez des losanges de pâte; mouillez légèrement le bord avec un peu d'eau, et appliquez dessus, d'autres losanges de pâte; glacez à l'eau et cuisez sur des feuilles farinées. On peut couper ces losanges en quatre, quand ils sont cuits. Si on en veut des petits, on peut encore opérer de cette manière :

Quand la pâte est abaissée, coupez-en des bandes; la largeur dépend de la grandeur dont vous voulez les faire; garnissez également de marmelade la moitié des bandes, laissant un filet de pâte libre sur la longueur que vous mouillez ensuite pour y souder celle qui recouvre la marmelade. Opérez pour la cuisson comme pour les précédentes. — Il faut quand on pose la bande de pâte sur l'autre, la bien poser et passer légèrement le rouleau dessus pour éviter les cavités qui font boursoufler la pâte, opération que vous répétez encore quand elle est à moitié cuite, pour abaisser les petites bosses que produit la cuis-

son : on en fait à Naples de 7 à 8 pouces de longueur et de 6 de largeur. Mais pour dresser sur un tambour il faut les faire petits; ils se dressent mieux. Quand la pâte est cuite, vous la retirez de dessus la feuille, et la coupez à moitié chaude en losanges pour être glacée. On peut encore faire deux abaisses d'égale épaisseur, en garnir une de marmelade ci-dessus indiquée, y poser la seconde sur laquelle on passe le rouleau. Il faut éviter qu'il y ait de la farine sur le côté que vous posez sur la marmelade; cette abaisse se détaille à volonté étant cuite.

9. Heylergmacker.

1 livre de miel ordinaire, 4 gros de potasse, 1 gros d'ammoniaque, 4 gros de gérofle en poudre, 4 gros de cannelle, un quart de muscade râpée. Faites bouillir le miel, et aussitôt qu'il monte, retirez-le et ajoutez-y la moitié de la farine, les épices, la potasse, ainsi que l'ammoniaque que vous aurez broyés très finement; travaillez un peu et ajoutez le reste de la farine. Travaillez cette pâte un moment sur la table, mettez-la ensuite dans une terrine au frais, et au bout de huit jours, travaillez la bien en l'allongeant pour la rendre légère; abaissez-la ensuite de 2 lignes d'épaisseur et préparez pour la cuire une feuille légèrement farinée. Tracez la pâte par carrés longs ou losanges telle que vous voulez l'avoir étant cuite, dorez-la à l'œuf et ajoutez sur chaque morceau un losange d'écorce d'orange confite. — Cuire à four chaud. — On

peut les détailler en sortant du four ; l'essentiel est de bien travailler la pâte la seconde fois. Si elle était trop ferme vous mettriez sur vos mains un peu de miel pour plus de facilité.

10. Ginger bread.

1 livre de miel, 2 onces de mélasse, 1 livre de farine, 2 onces de gingembre en poudre, 4 gros de potasse, 1 gros d'ammoniaque. Opérez comme les heylergmaker : cette pâte doit être très travaillée quand on veut la cuire, c'est-à-dire qu'il faut l'allonger pour y incorporer beaucoup d'air ; ajoutez-y ensuite à la fin du citron de l'orange et du cédrat confits, bien ressuyés et coupés par petites bandes, 1 once de chacun.

11. Grosses méringues.

6 onces de sucre en poudre, 4 blancs d'œufs, que vous fouettez bien fermes et auxquels vous ajoutez le sucre à la spatule : la pâte doit être assez travaillée pour être bien liante et facile à dresser. La méringue doit rester telle qu'elle a été dressée jusqu'au moment où vous la mettez au four.

12. Cuisson des méringues.

On cuit ces méringues ainsi que celles à l'italienne, sur la planche (Voyez *planche à méringues*), de manière à ce que la chaleur du four ne puisse agir que sur l'extérieur. — Celles à l'italienne se

dressent sur des demi-feuilles de papier, et les grosses méringues sur des bandes de 2 pouces 10 lignes de largeur.

13. Manière de dresser les méringues.

Quand votre pâte est travaillée à point, vous en prenez avec le côté de la cuiller en la ramenant à plusieurs reprises sur le bord du bassin : elle doit prendre dans la cuiller la forme d'un œuf. Vous la couchez sur le papier en donnant un léger coup de poignet, la pâte doit tomber sur le papier sans quitter entièrement la cuiller, de manière à ramener le peu de pâte qu'elle contient sur le bord de la méringue et près du papier, et à laisser le dessus parfaitement lisse. La pratique fait tout dans cette manipulation, et le conseil que j'ai à donner à beaucoup de personnes, est d'essayer tout ce qui leur paraît difficile quand elles sont seules. On a déjà mal fait quand on craint de mal faire. — Les méringues rondes peuvent se dresser au cornet en unissant le dessus avec le doigt quand elles sont glacées. On peut aussi les dresser comme les bouchées à la seringue.

14. Manière de glacer.

A mesure que les méringues sont dressées, vous les mettez sur une grande feuille de papier près les unes des autres, et parsemez largement le dessus de sucre pilé et passé au tamis ordinaire que vous laissez un moment dessus; prenez alors la bande de papier par chaque bout et secouez le sucre : rangez-les sur la

planche.—Four doux.—Quand elles sont cuites, vous les prenez une à une, les videz et les rangez sur une feuille de cuivre garnie de papier; vous les remettez au four, la partie creuse en dessus, pour faire bien sécher l'intérieur qui doit avoir une couleur blonde; vous les rangez ensuite dans un tamis couvert de papier, et les tenez à la chaleur ou dans un endroit bien sec. L'essentiel pour avoir des méringues bien croquantes, est de laisser le sucre long-temps dessus se fondre avant de cuire. Pour les bien vider, servez-vous du petit bout d'une cuiller que vous trempez chaque fois dans l'eau et vous retirez ainsi toute la partie blanche de l'intérieur.

15. Méringue à l'italienne.

Faites cuire 1 livre et 1/4 de sucre clarifié au petit soufflé; puis vous mettez le poêlon simplement dans une assiette à potage où vous aurez versé de l'eau froide. Vous fouettez bien ferme trois blancs d'œufs, et quand ils seront pris, vous les ferez continuer par une autre personne et commencerez à travaillez votre sucre à la spatule comme une conserve. Aussitôt qu'il blanchit également et sans grains, vous incorporez les blancs d'œufs et remuez bien en tournant vivement, surtout au fond pour ramener le sucre; les blancs d'œufs doivent être mis d'un seul coup. Quand le mélange vous paraît bien fait, vous remuez alors la pâte légèrement en y ajoutant un peu de jus de citron, et environ une demi-tasse à

café de marasquin; la pâte prend en refroidissant une consistance assez forte pour être dressée avec une cuiller à café. — Les méringues ne doivent pas s'affaisser étant dressées : l'essentiel est de mettre la pâte au point d'être toute dressée sans être retravaillée. — Il se forme quelquefois une légère croûte sur la masse qu'il faut retirer en les dressant avec la cuiller et prendre le dessous; elles doivent être bien glacées, pas plus grosses, étant dressées, qu'un œuf de grive. Dressez également pour qu'en les doublant elles s ajustent bien l'une sur l'autre; elles doivent rester très blanches à la cuisson. Aussitôt qu'en appuyant le doigt dessus, la croûte offre de la résistance, on les retire. On se sert pour les doubler d'un couteau à bout de lame ronde, on prend une moitié qu'on pose dans la main gauche, on en prend une autre qu'on pose dessus, les deux parties se collent de suite, on les met sur un tamis. Ce genre de méringue peut se cuire au four de campagne; on coupe alors des ronds de papier qui entrent facilement dessous, on y dresse les méringues pas très près du bord, et on continue de dresser par parties; ainsi, pendant qu'une feuille cuit, on en dresse une autre. On les double quand tout est fini, car n'ayant subi aucune cuisson en dessous, elles conservent assez long-temps l'humidité suffisante pour être doublées.

16. Méringues sans travailler le sucre.

Même cuisson. Quand le sucre est cuit, mettez le

poêlon de côté, fouettez les blancs et ajoutez-y le sucre en commençant par le faire filer légèrement dans les blancs que vous mélangez avec le fouet ainsi jusqu'à ce que tout le sucre y soit incorporé; secouez le fouet et continuez à travailler légèrement la pâte pour y ajouter, soit le marasquin, soit le goût d'orange, de vanille, ou tout autre. Il faut pour ce genre de méringues mettre un quart de sucre de moins.

17. Petites méringues évidées au chocolat.

Videz entièrement de petites méringues à l'italienne que vous faites sécher légèrement; remplissez-les de crème et glacez-les au chocolat comme les bouchées de dames.

18. Petit méringué aux amandes hachées.

4 blancs d'œufs, 12 onces de sucre en poudre, 1/2 livre d'amandes hachées; quand elles seront passées à mesure dans la passoire, mettez-les dans un poêlon pour les griller d'un blond-clair: vanille pilée. Dressez cette pâte au cornet en petits biscuits sur lesquels vous jetez des amandes hachées, cuisez-les sur une planche à méringue et doublez-les ensuite.—Ce genre peut se cuire sur une feuille de papier et sur une feuille de cuivre quand on ne veut pas les doubler, et alors il forme un four sec.

19. Anneaux aux pistaches.

Dressez-les en anneaux que vous garnissez de pis-

taches hachées, et doublez-les de même quand ils sont cuits. Ce genre peut se multiplier sous le rapport des formes.

20. Petits choux-fleurs.

Dressez premièrement au cornet un rond de 1 pouce composé de petites perles que vous garnissez de sucre à graine. Dressez à part de la pâte à laquelle vous avez donné une légère teinte verte; formez-la de la même largeur et en pyramide; cuisez ces deux pièces à part, et quand elles le sont, unissez-les l'une à l'autre et mettez-les sur un tamis.

21. Petits champignons.

Dressez une partie de la pâte en forme de bouchées de 10 lignes de diamètre, bien unie en dessus; râpez très légèrement du chocolat dessus; dressez de même de la pâte en forme de petits biscuits au cornet d'un pouce de longueur, et le plus rond possible.— Faites les cuire à blanc sur une planche mince et non humide; quand ils sont cuits, doublez les biscuits qui doivent faire la queue, et introduisez-les dans la partie dressée ronde; mouillez légèrement la queue dans un peu de blanc d'œuf et passez-la dans le chocolat râpé. Ce genre ne plaît à l'œil qu'autant qu'il imite bien la nature.

22. Méringué en anneaux aux confitures.

Dressez au cornet des anneaux et parsemez-les

d'amandes hachées; quand ils sont cuits, garnissez-les de même au cornet de confitures, et glacez-les très légèrement à sucre chaud.

23. **Petits biscuits aux confitures.**

Dressez de même de petits biscuits de 20 lignes de longueur sur 5 de largeur, et parsemez-les d'amandes ou de pistaches hachées; garnissez-les de confitures et glacez quand ils sont cuits à sec.

24. **Méringues à l'italienne aux fraises.**

Y ajouter une fraise en les doublant.

25. **Méringues à l'orange, etc.**

Au cédrat confit, à l'orange, aux framboises et autres. Même procédé.

26. **Id. à la vanille.**

Ajoutez au sucre, en le mettant au feu, une gousse de vanille coupée en deux et fendue, et travaillez le sucre avec; ne la retirez qu'au moment de dresser.

27. **Id. évidées.**

A la crème et en général de même que les grosses méringues.

28. **Id. au caramel.**

Remplissez bien justement les méringues de crème,

de manière à ce qu'elle ne déborde pas et passez-les au caramel au moment de servir, passez avec des brochettes fil de fer. (Ce genre est indiqué à l'article caramel).

29. Méringues liquides au café.

10 onces de sucre, extrait de 2 onces de café, 3 blancs d'œufs. Cuisez votre sucre au boulet, ajoutez-y l'extrait de café, et ramenez-le au boulet; laissez-le ainsi et prenez les blancs bien fermes auxquels vous ajoutez une cuillerée de sucre en poudre, en continuant de les fouetter. Incorporez-y le sucre en commençant lentement, et chauffez le poêlon pour y ajouter le sucre qui est resté adhérent par le refroidissement. Cette pâte doit être bien mélangée. Mettez la pâte ou dans un cornet de papier ou dans la seringue que vous tenez debout pour dresser ce genre de méringues qui doit être pyramidal d'environ 14 lignes de hauteur; appuyez plusieurs fois sur la pâte en la dressant de manière à faire trois canelures et à finir en pointe : dressez sur du papier. Aussitôt qu'à la cuisson, elles résistent bien au toucher, retirez-les, détachez-les et doublez-les. — Four très doux. Ces méringues se cuisent sur la planche à méringues que vous mouillez un peu avant d'y poser les feuilles de méringues.

30. Id. au café en petit biscuit.

Dressez la même pâte au cornet de 1 pouce et demi

de longueur, et 6 lignes de largeur, et doublez-les quand elles sont cuites. Ce genre se dresse mieux.

31. Grosses méringues à la vanille.

Ajoutez, quand la crème est fouettée, du sucre ordinaire ainsi que du sucre de vanille et mélangez à la crème. On peut remplir chaque moitié de méringue que l'on assemble, ou garnir une moitié assez bombée pour remplir la capacité de l'autre moitié qu'on y ajoute.

32. Méringues aux fruits.

Ajoutez à votre crème quand elle est sucrée des fraises ou framboises et garnissez-les.

33. Id. aux fruits confits.

Ajoutez à la crème un léger goût de cannelle et de petits filets de fruits, tels que cédrats, oranges, que vous y incorporez légèrement pour ne pas affaisser la crème.

34. Id. à l'ananas.

Faites un peu de pâte de méringue à l'italienne, d'un bon goût d'ananas que vous mélangez à la crème quand elle est froide; en place de sucre en poudre mettez quelques tranches d'ananas au sucre chaud, égouttées et coupées en petits morceaux. L'ananas frais peut aussi être employé en le passant préala-

blement au sucre en poudre et l'égouttant ensuite.

35. **Méringues à la portugaise.**

Mélangez moitié œufs filés et moitié oves branco, et garnissez vos méringues en ajoutant aux oves moles, ou cannelle en poudre, ou vanille id., ou eau de fleurs d'oranger, ou fleurs d'oranger pralinées et concassées.

36. **Id. aux confitures.**

Ce genre exige les méringues plus petites que celles qui doivent être garnies de crème; remplissez au moment soit de gelée de groseille, soit d'abricots en marmelade.

37. **Id. aux diavoloni.**

Ajoutez en sucrant la crème un peu de cannelle et ensuite des diavoloni.

38. **Id. au café.**

Ajoutez, quand la crème est sucrée et mélangée légèrement, un fort extrait de café et donnez-leur un goût agréable sans âcreté.

39. **Id. au chocolat.**

Faites fondre un quart de chocolat double vanille, dans une tasse à café d'eau; vous le réduisez ensuite très épais, et vous y ajoutez 2 cuillerées à bouche de pâte de méringue : ce mélange a pour objet d'évi-

ter de travailler le chocolat avec la crème fouettée; conservez-lui le plus de légèreté possible, ajoutez au chocolat de la vanille pilée.

40. Méringues au marasquin.

Ajoutez du marasquin à trois bonnes cuillerées de pâte de méringues, et mélangez à la crème. On peut aussi mélanger le marasquin à la crème quand elle est sucrée, mais elle devient grainée par cette addition; ce qui n'a pas lieu avec la pâte de méringues, et qui du reste ne se connaît pas quand la crème fouettée a été confectionnée avec de la crême bien double et fouettée à la glace.

41. Demi-méringue aux fruits.

Emplissez des moitiés de méringues de crème bombée, bien unie, garnissez le tour de fraises, en mettant le bas du fruit appuyé sur la méringue. Opérez de même aux framboises, etc.

CHAPITRE V.

PETITS-FOURS D'AMANDES.

1. Macarons ordinaires aux amandes amères. — 2. Id. au citron. — 3. Id. glacés aux fruits. — 4. Id. au sucre à graine. — 5. Id. glacés aux abricots. — 6. Id. de noix. — 7. Id. à la crème. — 8. Id. ordinaires d'avelines. — 9. Id. dressés en anneaux. — 10. Id. soufflés au chocolat. — 11. Id. viennois. — 12. Id. de pistaches. — 13. Id. d'avelines. — 14. Id. ordinaires à l'ancienne manière. — 15. Id. autres. — 16. Id. de Bruxelles. — 17. Id. moelleux. — 18. de Hollande. — 19. Id. d'Espagne. — 20. Id. de Carême (tirés d'un ouvrage ancien). — 21. Tourons. — 22. Dressage. — 23. Cuisson. — 24. Tourons aux avelines. — 25. Id. de pistaches et pignons. — 26. Id. aux fruits confits. — 27. Id. aux amandes grillées. — 28. Id. au chocolat. — 29. Id. de chocolat au gros sucre. — 30. Id. aux noix. — 31. Avelines déguisées. — 32. Id. déguisées aux amandes. — 33. Pralines déguisées. — 34. Gimblettes. — 35. Id. à glace royale. — 36. Petites abaisses d'amandes. — 37. Id. aux pistaches. — 38. Gimblettes aux amandes. — 39. Quejades (Voyez Papesdanges). — 40. Cocade en filet. — 41. Œufs de maraville. — 42. Croquante. — 43. Croquante aux pistaches. — 44. Id. aux avelines. — 45. Quartiers d'orange. — 46. Croquet ordinaire. — 47. Id. aux pistaches. — 48. Id. aux avelines. — 49. Croissans d'amandes croquantes. — 50. Id. aux pistaches. — 51. Pastafroli ordinaires. — 52. Id. au raisin de Corinthe. — 53. — Id. aux amandes hachées. — 54. Id. à la glace royale. — 55. Id. en gâteau napolitain. — 56. Id. de polenta, ou maïs. — 57. Toroni ou nougat. — 58. Des amandes. — 59. Des hosties. — 60. Manipulation. — 61. Précautions à prendre. — 62. Toroni aux amandes et pistaches. — 63. Id. de pignon aux pistaches. — 64. Observation sur le dressage. — 65. Manière de glacer. — 66. Nougat de pistaches. — 67. Id. blanc léger aux avelines. — 68. Id. aux

avelines, ou pistaches hachées, en biscuit au cornet.— 69. Avelines hachées.— 70. Autre nougat aux avelines. — 71. Nougat mélangé. — 72. Frazelles. — 73. Petit soufflé en caisse.— 74. Id. aux pistaches.— 75. Id. aux amandes et au chocolat.— 76. Id. aux pistaches et pignons.—77. Pignolat.— 78. Id. aux avelines.— 79. Id. aux pistaches. — 80. Id. aux amandes et pistaches. — 81. Id. aux fruits confits et amandes. — 82. Id. à la fleur d'oranger pralinée. — 83. Id. aux amandes de cerises — 84. Zéphyr. — 85. Id. aux pistaches. — 86. Id. aux avelines. — 87. Id. au chocolat. — 88. Massepains légers.— 89. Id. à l'orange.— 90. Id. au café.—91. Id. au chocolat. — 92. Id. à la rose. — 93. Id. au cédrat. — 94. Id. aux avelines. — 95. Id. aux pistaches. — 96. Soufflé d'amandes. — 97. Observation. — 98. Arlequins d'amandes. — 99. Petits soufflés à l'ancienne manière. — Soufflé à la fleur d'oranger. — 100. Id. à l'orange. — 101. Id. à l'écorce d'orange pralinée. — 102. Id. au chocolat. — 103. Id. au café. — 104. Id. en boutons. — 105. Id. au chocolat, au café, au gros sucre. — 106. Massepains. — 107. Id. à la fleur d'oranger. — 108. Id. à l'orange. — 109. Autre massepain. — 110. Seringués. — 111. Id. d'avelines. — 112. Id. de pistaches. — 113. Soufflés seringués. — 114. Abaisse d'amandes aux confitures.

1. Macarons ordinaires aux amandes amères.

8 onces d'amandes, 12 onces de sucre.

Pilez les amandes en y ajoutant de suite 2 blancs d'œufs; puis continuez d'en ajouter à mesure pour obtenir une pâte d'amandes qui tienne au doigt quand vous le posez sur la pâte. — Incorporez-y le sucre en poudre dans le mortier, soit avec une spatule ou une cuiller de bois. Rendez la pâte bien liante, mais assez ferme cependant pour qu'elle ne s'affaisse pas au *dressage*. Cette pâte est celle qu'on emploie le plus communément et à laquelle on peut donner toutes les formes.

Nota. On peut cependant, si la pâte avait été trop mouillée, y ajouter du sucre en poudre pour l'amener à son point : on fait la même pâte aux amandes

douces, à laquelle on ajoute du parfum; on peut de même mettre moitié amandes douces et moitié amères.

2. **Macarons au citron.**

Ce nom dit de suite qu'il ne faut pas d'amandes amères : faites la pâte ci-dessus d'amandes douces, et assez ferme; dressez-la en forme un peu conique, et ajoutez ensuite à chaque macaron, 3 demi-amandes que vous appuyez triangulairement près du centre du macaron. Cuisez-les à four doux et donnez-leur une très légère couche de gomme fondue en sortant du four.

3. **Id. glacés aux fruits.**

En sortant les macarons ovales du four, passez dessus au pinceau une couche de glace royale légère et peu travaillée, c'est-à-dire encore transparente ; et ajoutez dessus un losange d'angélique ou d'orange.

4. **Id. au sucre à graine.**

Ayez du sucre à graine bien égal que vous mettez sur une feuille de papier, dressez les macarons dans ce sucre, et roulez-les également. Dressez-les sur le papier. — Four un peu plus chaud.

5. **Id. glacés aux abricots.**

Garnissez des macarons ovales de marmelade d'abricots et glacez-les à chaud. Glace légère et peu travaillée. La partie seule où se trouve la marmelade

doit être glacée. Pour cela, ayez une petite fourchette en fil de fer, mettez dans le sucre la partie garnie en l'enfonçant légèrement, passez en dessous la fourchette, et retournez le macaron sur une grille. Parez-le après l'avoir passé au four et à froid.

6. Macarons de noix.

Employez les noix en place d'amandes après qu'elles ont été mondées à froid et séchées. Mettez quelques noix en plus que vous hacherez pour les incorporer à la pâte avant de la dresser. Opérez pour la manipulation comme pour le macaron ordinaire.

7. Id. à la crème.

1/4 d'amandes douces auxquelles vous joignez une douzaine d'amères, 6 onces de sucre, 3 cuillerées à bouche de crème.

Pilez les amandes avec un blanc d'œuf, très finement; incorporez-y le sucre au pilon, mettez la pâte dans une terrine, et mettez-la au point d'être dressée sans s'affaisser, en y incorporant la crème double. — Chaleur moyenne pour la cuisson.

8. Id. ordinaires d'avelines.

Prenez des avelines mondées et bien séchées, et opérez du reste comme pour le macaron ordinaire. On peut de même se servir d'avelines mondées au four; ajoutez 1 once de sucre en plus, car elles ont moins de transparence que l'amande.

9. Macarons dressés en anneaux.

Opérez de même que pour le macaron ordinaire. Vous dressez cette pâte en anneaux, et quand elle est cuite, vous pouvez garnir la partie qui posait sur le papier, de marmelade d'abricots, ou de prunes de reine-claude. Glacez à la vanille de même que le macaron ovale.

10. Id. soufflés au chocolat.

12 onces de sucre, 1/4 de chocolat râpé, 3 blancs d'œufs, 1/4 d'amandes coupé comme le pignolat.

Fouettez les blancs d'œufs très fermes, incorporez-y le sucre légèrement avec le fouet, ensuite le chocolat à la spatule, et quand le mélange est parfait, incorporez les amandes en filet; toutes ces opérations doivent se faire sans battre la pâte; dressez avec deux cuillers à café sur du papier. — Four doux.

Ce macaron se dresse comme une grosse aveline non cassée, et à un demi-pouce au moins de distance l'un de l'autre; on peut ajouter un peu de sucre de vanille au sucre en poudre avant de peser; en retirant ce macaron du four on le laisse refroidir sur la feuille de cuivre.

11. Id. viennois.

1/4 d'amandes amères, 3/4 de sucre en poudre, 1 blanc d'œuf.

Pilez les amandes finement en y ajoutant le blanc d'œuf, et faites des 3/4 de sucre une glace royale, ferme quoique bien travaillée; incorporez-y les amandes bien mêlées sans battre la pâte. Dressez sur du papier : cette pâte s'affaisse légèrement, mais au four elle remonte très droit. Il faut éviter d'ouvrir la porte du four dans le premier moment de cuisson, et cuire à une chaleur modérée.

12. Macarons de pistaches.

5 onces de pistaches mondées et hachées très fin que vous incorporez à la même glace que ci-dessus.

13. Id. d'avelines.

Opérez comme pour les macarons viennois seulement, en mouillant la pâte d'avelines un peu moins, car elle relâche davantage.

14. Id. ordinaires à l'ancienne manière.

1/2 livre d'amandes amères mondées et séchées, 12 onces de sucre, environ 5 blancs d'œufs.

Pilez les amandes en y ajoutant tout de suite 2 blancs d'œufs, et quand elles le seront, incorporez-les au sucre. Fouettez 2 blancs d'œufs que vous mélangez à la pâte qui doit être bien liante, et ne pas s'affaisser au dressage. — Four doux.

15. Autre.

4 onces d'amandes amères, 12 onces de sucre.

Pilez les amandes à l'œuf, incorporez-y 6 onces de sucre au pilon en y ajoutant un blanc d'œuf, et quand le mélange est bien fait, laissez-le dans le mortier. Faites des 6 autres onces de sucre une glace royale très ferme, incorporez-y les amandes mélangées de sucre, travaillez le tout légèrement. Dressez sur du papier. — Four doux.

16. Macarons de Bruxelles.

2 onces d'amandes douces, 2 onces d'amandes amères, 10 onces de sucre, 1 glace royale de 3 onces de sucre, prise sur les 10 onces.

Pilez les amandes à l'œuf, incorporez-y la glace royale, puis le sucre en poudre que vous travaillez à la main sur la pierre; abaissez cette pâte également de 4 lignes d'épaisseur. Détaillez-la au coupe-pâte de la grandeur de 1 franc; dressez sur du papier. — Four doux.

Ce genre de macarons doit monter très droit.

17. Id. moelleux.

1/2 livre d'amandes, 3/4 de sucre en poudre, 5 blancs d'œufs, 1 once d'écorce d'orange confite et hachée, 1 once d'angélique préparée de même, 2 onces d'eau de fleurs d'oranger additionnées de 2 onces d'eau ordinaire.

Pilez les amandes très finement avec l'eau de fleurs d'oranger; incorporez le sucre aux amandes dans une petite bassine que vous mettez sur un feu doux pour chauffer cette pâte, en y ajoutant l'orange et l'angélique. Si la pâte, en la travaillant sur le feu, ne venait pas coulante à la spatule, vous y ajouteriez un peu d'eau de fleurs d'oranger, en travaillant bien la pâte, que vous laisseriez refroidir pour y incorporer les 5 blancs d'œufs fouettés. Dressez ces macarons en ovales, sur du papier, et glacez-les ensuite au sac. — Four doux. — Incorporez premièrement à la pâte environ 1/5 des blancs que vous travaillez bien pour pouvoir ensuite y incorporer le reste légèrement.

18. Macarons de Hollande.

4 onces d'amandes douces, 2 onces d'amandes amères, 11 onces de sucre en poudre.

Pilez les amandes au blanc d'œuf, incorporez-y ensuite le sucre et assez de blanc pour que la pâte soit bien lisse, mais se dresse sans s'affaisser. Dressez ces macarons en long sur du papier, et faites-leur passer la nuit dans l'étuve, d'une chaleur très douce. — Le lendemain, dorez-les, et faites au milieu et sur la longueur, une légère incision avec la pointe du couteau ; on peut de même les faire sans les dorer. — Four doux. — La dorure doit être très claire et passée au tamis avant de l'employer.

19. **Macarons d'Espagne.**

6 onces d'amandes douces, 15 amandes amères, 6 blancs d'œufs, eau de fleurs d'oranger.

Pilez les amandes à l'eau de fleurs d'oranger, justement ce qu'il faut pour qu'étant pilées, on puisse y incorporer 15 onces de sucre en poudre dans le mortier et au pilon. Retirez cette pâte que vous mettez dans une terrine, et à laquelle vous incorporez les blancs d'œufs fouettés bien ferme. — Dressez en long, avec une cuiller à café, cuisez à four doux; en les sortant du four, passez dessus avec un blaireau de la glace royale très légère.

20. **Id. de Carême** (tirés d'un ouvrage ancien).

1 once de gomme adragant, une demi-livre d'amandes douces, 1 verre d'eau de fleurs d'oranger, 12 onces de sucre en poudre.

Mettez la veille la gomme dans une tasse, ajoutez de l'eau 2 lignes au-dessus, passez-la le lendemain à la serviette en tordant pour en extraire toute la gomme.

Pilez premièrement les amandes très fines à l'eau de fleurs d'oranger, et retirez-les du mortier, dans lequel vous mettez la gomme que vous pilez jusqu'à ce qu'elle soit bien blanche et bien liante. Ajoutez les amandes pilées, mélangez bien, puis mettez le sucre et toujours au pilon. Si la pâte était trop ferme vous y ajouteriez un peu d'eau de fleurs d'oranger, pour

lui donner la même consistance qu'à celle des macarons ordinaires. — Four très doux.

21. Turons.

Sucre, 10 onces; amandes, avec leur sucre de pralinage, 4 onces; fleurs d'oranger pralinées, 1 once; blanc d'œuf, 1 once et 1/2.

Mondez 3 onces d'amandes que vous coupez ensuite en filets sur le travers de l'amande; mettez-les dans un poêlon, ajoutez-y 2 onces de sucre clarifié et cuisez au boulet; remuez à la spatule pour *grainer* le sucre, jusqu'à ce qu'il soit bien sec : laissez refroidir pour l'usage. Mettez dans une terrine le sucre, auquel vous ajoutez le blanc d'œuf, et travaillez ce mélange pendant dix minutes à la spatule; ajoutez-y les amandes ainsi que le sucre qui les a pralinées, et travaillez encore en opérant bien le mélange. Mettez ensuite la fleur d'oranger pralinée. Cette pâte se travaille sans précautions, il faut seulement que le mélange soit bien fait.

La pâte ne doit pas s'affaisser : en dressant, elle doit rester telle qu'on la pose sur le papier, jusqu'au moment de la mettre au four; s'il en était autrement, on pourrait y ajouter du sucre en poudre pour la mettre à ce point; de même qu'on peut ajouter un peu de blanc d'œuf, si elle est trop épaisse; mais avec beaucoup d'attention en ayant soin surtout de le bien mélanger.

22. Dressage.

Ils se dressent sur du papier, à 1 pouce environ de distance; on prend une certaine quantité de pâte que l'on roule sur la table, et que l'on coupe ensuite par petites parties qui, roulées, doivent être de la grosseur d'une grosse aveline non cassée, et on mouille la main sur laquelle on les roule en boulettes avant de les poser sur le papier. On les dresse encore en prenant dans la main gauche une petite quantité de pâte qu'on commence par rouler grossièrement; on prend alors dans cette quantité des parties qu'on roule de même que les premières. On ne doit pas craindre de mouiller la main, cette humidité ne pénètre pas dans la pâte et lui donne un beau glacé.

23. Cuisson.

Si vous cuisez dans un grand four, il n'y a pas autant d'inconvéniens à l'ouvrir au commencement de la cuisson; mais dans un four à l'allemande, il faut éviter de l'ouvrir avant qu'un des bouts de la feuille ait atteint les trois-quarts de sa cuisson, car il faut alors la retourner vivement pour finir de cuire ceux qui étaient à la bouche du four. Du reste, comme il y a à la porte de ces petits fours deux portes à coulisses, vous pouvez regarder le degré de cuisson. Quand on ouvre le four au commencement de la cuisson pour tous les petits fours en général (dans les fours à l'allemande), ceux qui se trouvent

près de la porte, étant en train de monter, retombent et produisent un petit four mat; dans tous les cas, on doit l'ouvrir vivement et le fermer de même. — Je fais ici ces observations minutieuses pour n'y plus revenir, car ces cas se présentent si souvent que je ne ferais que des répétitions inutiles.

24. Tourons aux avelines.

Mondez des avelines que vous pralinez de même que les amandes, et opérez du reste comme pour les premiers.

25. Id. de pistaches et pignons.

Mondez 2 onces de pistaches que vous fendrez en deux, et chaque moitié en trois; vous les ferez bien sécher, et y mélangerez 2 onces de pignon doux.

26. Id. aux fruits confits.

Pralinez 2 onces d'amandes coupées en filets, prenez des écorces d'oranges fraîches que vous coupez en filets grossièrement, et de 6 lignes de longueur, mettez-les blanchir 10 minutes, égouttez-les, et pralinez-en 2 onces que vous mélangerez aux amandes pour faire vos tourons. — Ajoutez la râpure d'une demi-orange.

27. Id. aux amandes grillées.

Mondez une demi-livre d'amandes que vous hache-

rez en les passant à mesure dans une passoire pour obtenir un gros grain. Vous les pralinerez ensuite, les sasserez sur un tamis pour en extraire tout le sucre fin; vous y ajouterez moitié sucre *graine* de même, et vous y roulerez les tourons à mesure qu'ils seront faits, vous les rangerez ensuite sur du papier pour les cuire.

28. Tourons au chocolat.

Amandes pralinées, 2 onces; chocolat, 2 onces et demie; sucre, 5 onces; 1 blanc d'œuf; quand l'œuf est travaillé avec le sucre, ajoutez les amandes que vous incorporez bien; ensuite le chocolat que vous aurez râpé. — Le chocolat doit être un peu noir. — Faites du reste comme pour les premiers.

29. Id. de chocolat au gros sucre.

Quand vous aurez roulé la pâte, formez votre touron et mouillez plus légèrement que pour les premiers, passez-les dans du sucre à graine, et dressez-les.

30. Id. aux noix.

Quand elles sont épluchées, pralinez-les, et opérez comme pour les tourons aux amandes, en ajoutant un léger goût de vanille.

31. Avelines déguisées.

Mondez au four 1 livre d'avelines, et nettoyez-les bien de leurs enveloppes. Fouettez 3 blancs d'œufs, au tiers pris; mettez les avelines dans une petite bassine à fond rond, ajoutez-y un peu de blanc d'œuf, et roulez-les dedans en y ajoutant du sucre en poudre. Donnez-leur ainsi quatre ou cinq couches, en y ajoutant de l'œuf et ensuite du sucre pour les grossir. Roulez-les ensuite par parties dans du sucre à l'orange et dressez-les sur du papier. — Four très doux. — Les avelines doivent au moins être doubles de grosseur étant garnies de sucre.

32. Id. déguisées aux amandes.

Quand les avelines sont mondées, enveloppez-les de pâte dite *soufflé d'amandes,* que vous roulez ensuite dans de gros sucre. Dressez sur le papier. — Four doux.

33. Pralines déguisées.

Enveloppez de même les pralines, que vous roulez ensuite dans le gros sucre.

34. Gimblettes.

4 onces de sucre en poudre, 5 onces de farine, 4 ou 5 jaunes d'œufs, 1 once de beurre, râpure d'une orange. On peut remplacer la râpure d'orange par du sucre de vanille ou de la cannelle en poudre; mais

quel que soit le goût qu'on y ajoute, il ne doit pas trop dominer.

Travaillez d'abord le beurre dans la terrine, ajoutez-y un peu de sucre, et ensuite tous les jaunes, le reste du sucre et de la farine. Faites-en une pâte ferme et liante. — Beurrez légèrement une feuille de papier que vous mettez sur une feuille de cuivre étamée; prenez de la pâte par parties et roulez-la légèrement et également sur la table. Tâchez, autant que possible, de ne pas y ajouter de farine, ce qui pourrait ternir la pâte. Si elle attachait un peu, passez de la farine dans vos mains pour en retirer l'humidité. Les rouleaux de pâte doivent avoir 1 pouce de circonférence et 3 pouces 9 lignes de longueur. Coupez-les en biais, afin de mieux réunir les deux bouts; mettez-les à mesure sur la feuille de papier beurrée et dorez à l'œuf.—Four chaud.

35. Gimblettes à la glace royale.

Faites une glace royale assez épaisse, pour que les gimblettes restent bien couvertes (Voyez *Glace royale*). Passez-les dedans de façon à ce que le dessus seul reste glacé. Mettez-les à mesure sur une grille, et ensuite sur une feuille, au four, pour bien sécher le glacé.

36. Petites abaisses d'amandes.

4 onces d'amandes, 7 onces de sucre, 1 blanc d'œuf, 1 glace royale.

Pilez les amandes, en y ajoutant les 3/4 de blanc d'œuf; quand elles sont pilées mélangez-les sur la pierre et à la main, au sucre en poudre. Abaissez cette pâte de 2 lignes environ, garnissez le dessus de glace royale à l'œuf, avec le couteau, de manière à ce qu'étant détaillée, la glace ne coule pas sur les bords. Coupez par bandes de 2 pouces de largeur, parsemez dessus des fruits à écorce confits et coupés par petits carrés qui se détachent bien, c'est-à-dire qui ne soient pas pelotés. — Coupez ensuite ces bandes de 4 lignes de largeur et dressez-les sur du papier, à 3 bonnes lignes de distance. — Four doux.

37. Petites abaisses aux pistaches.

Opérez de même, et au lieu de fruits confits, parsemez-les de pistaches hachées grossièrement.

38. Gimblettes aux amandes.

2 onces 1/2 d'amandes, 4 onces sucre, 5 onces de farine, râpure d'une orange.

Pilez les amandes très fines, en y ajoutant 3 jaunes, incorporez-y le sucre dans une terrine, en y ajoutant les 2 autres jaunes, que vous travaillez pendant 5 minutes. Incorporez la farine et travaillez cette pâte à la main; formez-en des gimblettes, que vous posez sur une plaque cirée et glacée à l'œuf. — Four chaud.

39. **Quéjades** (voyez *Papesdanges.*)

Faites une vingtaine de papesdanges, roulez-les ensuite autour du doigt, en commençant par la partie la plus large, et sur le côté plat. Rajustez bien le bout autour; le sucre qu'ils contiennent sert à les coller. Quand vous avez tout fait, rangez-les sur une plaque garnie de papier, pour les passer au four de campagne. Le bord du haut doit prendre une couleur foncée. Ceci se dresse sur des feuilles de pain à chanter, et que l'on découpe ensuite quand ils ont passé au four de campagne; quand ils sont froids, garnissez l'intérieur de gelée de groseille ou de gelée de pomme. Ceci fait un très joli tambour et ressemble parfaitement aux petits pâtés.

40. **Cocade en filets.**

Choisissez un gros coco, secouez-le : il doit être rempli ou d'eau ou de lait. Ce dernier cas est rare à Paris, mais j'en ai pourtant trouvé. Sciez-le en quatre, détachez l'amande, qui doit être bien blanche et bien ferme, sans aucun goût de rance. Quand l'intérieur de l'amande n'est pas bien ferme, il ne faut pas s'en servir : il y a alors un commencement de fermentation. Nettoyez l'amande de son écorce noire, lavez-la bien et coupez-la par tranches, sur la longueur de moins d'une ligne d'épaisseur. Quand vous avez ainsi détaillé votre amande, en la mettant à mesure dans l'eau fraîche, reprenez chaque tranche, que vous coupez ensuite en filets (chaque tranche en 3 ou 4); remettez-

les à l'eau, que vous changez trois fois en 2 ou 3 heures. Il se forme sur l'eau une couche grasse qui s'attache aux doigts, ce que le changement d'eau fait disparaître; égouttez les filets sur une serviette que vous récouvrez. Cuisez 1 livre 1/2 de sucre si l'amande est petite, et deux si elle est grosse, au soufflé; mettez-y les filets de cocos, donnez-leur un bouillon couvert; jetez le tout sur un tamis, recuisez le sucre au grand perlé et remettez-y les filets de coco. Cuisez-les jusqu'à ce que le sucre ait repris la cuisson du petit soufflé.—Retirez le poêlon, laissez-le un moment sur la table sans travailler. Préparez une grille à tirage, commencez alors à travailler le sucre sur le bord du poêlon, comme pour le tirage, et mettez le coco par petites parties sur la grille, en parsemant dessus de la nompareille rose. Ces parties de coco doivent être posées sur la grille très légèrement; quant aux filets, ils doivent être superposés, et le plus rondement possible; quand tout est tiré et séché vous les retirez et coupez avec les ciseaux les petits bouts de filets de coco, qui dépasseraient trop et donneraient un aspect désagréable. Ce genre peut seul faire une belle assiette montée ou un joli tambour étant d'une blancheur éclatante, quand l'amande est bonne et que les filets sont bien tirés, et surtout également quant à la grosseur.

41. Œufs de Maraville.

Amandes douces mondées, 1 demi-livre; sucre, 1 livre; 13 jaunes d'œufs.

Pilez moyennement les amandes sans aucun *mouillement*, cuisez le sucre au petit soufflé, ajoutez-y les amandes, auxquelles vous donnez une cuisson lente; laissez-les ensuite un moment refroidir, ajoutez-y les jaunes d'œufs et donnez au tout une bonne cuisson assez ferme, pour qu'il puisse être dressé à la main en boulettes. Ajoutez, avant la fin de la cuisson, 1/4 d'once de cannelle en poudre. Quand l'appareil est froid, prenez-en par parties, grosses comme une petite noix que vous roulez dans les mains, un peu beurrées. Posez-les sur une plaque beurrée de même pour les cuire; — four chaud, papier brun clair.

42. Croquante.

1 livre d'amandes douces, 3/4 de sucre en poudre, vanille pilée ou sucre de vanille.

Coupez 3/4 des amandes en filets fins, pilez l'autre quart, en y ajoutant 1 blanc d'œuf et demi. Quand elles seront pilées, mettez-les dans une terrine avec le sucre en poudre, ajoutez 2 blancs d'œufs à la pâte, que vous travaillez un moment, pour bien mélanger le sucre et les amandes pilées. Incorporez-y ensuite les amandes en filets, mélangez bien le tout à la spatule : la pâte doit rester mollette sans s'affaisser. On la dresse sur des feuilles cirées, de la grosseur environ d'une noix, les morceaux éloignés l'un de l'autre assez pour qu'étant aplatis ils ne se touchent pas; pour cela, prenez une fourchette,

et abaissez la pâte d'une forte ligne d'épaisseur, et le plus en rond possible, ce à quoi vous aidez avec la main gauche, à mesure que l'autre main aplatit. Cuisez à four doux. Vous pouvez de même, à mesure qu'ils sont cuits, les recouper au coupe-pâte pour les avoir très ronds : on peut aussi les servir cintrés. A mesure que vous les retirez de dessus la feuille que vous laissez dans le four, vous les posez dans ce cas sur un bâton rond et les cintrez en les pressant dessus avec la main. Ces fours doivent avoir 20 lignes de diamètre.

43. Croquantes aux pistaches.

3/4 de pistaches coupées en filets et 1/4 d'amandes pilées.

Opérez, du reste, comme pour les précédentes.— Four un peu plus doux, par rapport aux pistaches.

44. Id. aux avelines.

Avelines mondées, 1 livre 3/4.

Coupez-les en filets après qu'elles ont été premièrement coupées en deux. Opérez, du reste, comme pour les premières.

45. Quartiers d'oranges.

6 onces d'amandes douces mondées et séchées, 9 onces de sucre, râpure du tiers d'une orange.

Pilez les amandes en y ajoutant tout de suite 2

blancs d'œufs ; les amandes doivent être pilées vivement. Ajoutez-y ensuite le sucre et la râpure d'orange, que vous mélangez aux amandes avec le pilon, retirez alors la pâte du mortier, travaillez-la un peu à la main sur un marbre, abaissez-la de 1 ligne 1/2 d'épaisseur, découpez-la à l'emporte-pièce, ovale pointu de 2 pouces de longueur et 10 lignes de largeur. Dorez-les avec un jaune d'œuf, auquel vous avez ajouté un peu d'eau. Ce genre de four se cuit sur des bandes de bois demi-rondes, même grosseur qu'un rouleau fendu en deux et cloué sur une traverse par chaque bout. On chauffe les bandes de bois avant d'y poser les quartiers d'amandes ; — four très doux.

46. Croquets ordinaires.

1 livre d'amandes non mondées, seulement essuyées, 1/2 livre de sucre, 1/2 livre de farine, 5 œufs entiers, râpure d'une demi-orange.

Cassez les œufs dans une terrine, ajoutez-y le sucre, travaillez pendant 5 minutes, incorporez-y les amandes, travaillez encore un peu, incorporez alors la farine et travaillez cette pâte à la main sur la table. Faites-en un gros rouleau, que vous aplatirez ensuite de 5 lignes d'épaisseur et 2 pouces de largeur ; mettez cette abaisse de pâte sur une feuille cirée, dorez-la à l'œuf et cuisez à four un peu chaud ; — four papier blond. Quand elle est cuite, détachez-la de la feuille sur la table et détaillez-la par tranches de 3 lignes d'épaisseur pendant qu'elle est chaude.

47. Croquets aux pistaches.

Opérez de même et ajoutez du sucre de vanille à l'appareil.

48. Id. aux avelines.

Opérez comme pour les croquets ordinaires, fendez les avelines en deux.

49. Croissans d'amandes croquantes.

8 onces d'amandes pilées moyennement avec 3 blancs d'œufs et demi, 12 onces de sucre; râpure du quart d'une orange ou vanille pilée, 1/2 livre d'amandes coupées en filets fins sur la longueur.

Quand les amandes sont pilées, ajoutez-y le sucre et la vanille, et faites le mélange au pilon dans le mortier. Retirez votre pâte, mélangez bien sur le marbre à la main, en y ajoutant 1 cuillerée à bouche de sucre; prenez cette pâte par parties, que vous roulez et coupez ensuite par morceaux gros comme une petite noix, roulez-les dans les amandes coupées, en observant de faire les deux bouts plus minces que le milieu et de ne donner au tout qu'environ 2 pouces 1/2 de longueur. Vous dressez en croissant sur du papier. — Four, chaleur modérée.

50. Id. aux pistaches.

Opérez de même. Roulez la pâte d'amandes dans les pistaches coupées en filets. Faites les croissans

plus petits. — Four, chaleur moyenne, pour conserver le vert des pistaches.

51. Pastafrole ordinaire.

6 onces de sucre, 9 onces de farine, 3 onces de beurre, 5 jaunes d'œufs, 1/4 d'amandes pilées au blanc d'œuf.

Mettez le beurre dans une terrine, commencez à le travailler en y ajoutant le sucre et les jaunes d'œufs; quand tous ces ingrédiens sont mêlés, ajoutez-y les amandes, la râpure d'une orange, incorporez-y la farine et travaillez la pâte à la main pour la finir, en ajoutant légèrement de la farine, sur laquelle vous l'abaissez environ à 2 lignes d'épaisseur. Dorez la pâte entièrement et jetez dessus et également du gros sucre, du sucre à graine; détaillez la pâte au coupe-pâte et dressez sur des feuilles de papier. — Four, moyenne chaleur.

52. Id. aux raisins de Corinthe.

Quand la pâte est au 3/4 abaissée, parsemez-la de raisin de Corinthe bien épluché et frottez sur un tamis; continuez d'abaisser de même que la première et détaillez au coupe-pâte, glacez de même.

53. Id. aux amandes hachées.

Une demi-livre d'amandes hachées passées souvent à la passoire pour les avoir d'égale grosseur et en-

suite sur un tamis pour en retirer la partie fine ; parsemez l'abaisse de pâte, quand elle est dorée, de ces amandes, et glacez au sucre en poudre.

Aux pistaches. — Opérez de même.

54. Pastafrole glacé à la glace royale.

Quand votre pâte sera abaissée, mettez dessus une glace royale à l'orange d'une forte demi-ligne d'épaisseur que vous étalez également avec le couteau, détaillez tout de suite votre pâte que vous rangez à mesure sur le papier. Il faut à chaque fois nettoyer le coupe-pâte avec un torchon, surtout à l'intérieur. — Four doux.

55. Id. en gâteau napolitain.

Abaissez la pâte d'une demi-ligne d'épaisseur et détaillez-la, après l'avoir dorée et glacée au sucre fin, d'environ 20 lignes de diamètre; dressez ces abaisses sur une feuille légèrement beurrée; quand elles seront cuites, détachez-les avec le couteau, après avoir appuyé dessus le coupe-pâte pour ôter l'excédant qui pourrait s'être fait à la cuisson, et les avoir par ce moyen d'égale grandeur; garnissez-les abaisses de marmelade d'abricots un peu ferme et mettez l'une sur l'autre quatre ou cinq abaisses ainsi garnies ; la dernière doit être glacée à la glace royale. — Ce genre imite le gâteau dit mille-feuilles.

56. Pastafrole de polenta ou maïs.

6 onces de beurre, 6 jaunes d'œufs, une demi-livre de sucre, 6 onces de farine ordinaire, 6 onces de farine de maïs, râpure d'une orange.

Faites fondre le beurre à moitié, mettez-le dans une terrine, ajoutez le sucre et les jaunes d'œufs; mélangez bien, ajoutez ensuite la râpure d'orange, puis incorporez-y les deux farines que vous aurez premièrement mélangées; travaillez la pâte à la main pour les finir : abaissez-la comme la pastafrole ordinaire et opérez de même pour les variétés qui dépendent de la forme.

57. Toroni ou nougat.

1 livre de sucre, 1 livre de miel de Narbonne, 6 blancs d'œufs, 2 livres et 1/2 d'amandes, une dizaine de grandes feuilles d'hosties bien fines et bien blanches, eau de fleurs d'oranger.

58. Des amandes.

Quand elles sont mondées et passées à l'eau fraîche, il faut les essuyer dans une serviette, couper chaque amande en deux sur la longueur; les bien sécher (qu'elles soient sonnantes) pour les employer, et chauffées pour les incorporer à l'appareil.

59. Des hosties.

Ces feuilles se trouvent chez les fabricans de pains

à cacheter. Il faut choisir la même pâte que celle dont on se sert dans les églises, et unie. On en soude d'abord quatre carrément en mettant un peu d'eau sur les bords, ensuite on met un morceau au milieu ; il faut mouiller très légèrement pour ne pas les faire goder : ceci se prépare d'avance.

60. **Manipulation.**

Faites fondre le miel, cuisez au cassé 1 livre de sucre clarifié que vous incorporez au miel. Quand le mélange est fait, fouettez les blancs d'œufs bien fermes, incorporez-y le mélange du sucre et du miel, en commençant légèrement pour ne pas *grainer* l'œuf. Quand tout y est, commencez alors la cuisson ; les œufs et le sucre ayant été mêlés avec le fouet, vous retirez ce dernier et vous vous servez d'une cuiller de bois ; préparez un fourneau où votre bassine entre au tiers et dans lequel vous entretenez une légère chaleur. C'est surtout au fond de la bassine qu'il faut remuer non en tournant, mais en portant continuellement la cuiller en avant. Continuez ainsi jusqu'à ce que la pâte soit cuite ; pour vous en assurer, prenez-en au bout d'un petit couteau que vous mettez dans l'eau fraîche, la pâte doit être cassante : vous y incorporez les amandes, autant que la pâte peut en prendre, vous opérez bien le mélange que vous rassemblez en une seule masse. Mettez les hosties assemblées sur une feuille de papier ; mettez-y la pâte que vous abaissez vivement avec un rouleau au degré qui vous convient

(6 lignes de hauteur et 1 pouce 6 lignes de longueur conviennent pour dresser plus facilement).

Quand la pâte est ainsi préparée, passez dessus, avec un doroir, du blanc d'œuf, et garnissez la pâte de feuilles d'hostie, sur lesquelles vous mettez une feuille de papier et ensuite une feuille de cuivre, pour bien souder l'hostie à la pâte. Vous la détaillez encore chaude et vous la tenez dans un endroit sec. L'eau de fleurs d'oranger s'ajoute quand la pâte est bien mélangée: on peut, si on veut avoir un nougat plus délicat, ne pas atteindre à la cuisson prescrite.

61. Précautions à prendre.

Il faut avoir toujours du charbon allumé pour alimenter le feu sous le bassin ; passer sur le fourneau une brosse mouillée pour éviter la poussière; cuire à feu doux ; détacher souvent, et surtout à la fin de la cuisson, la pâte qui adhère aux bords du bassin. Celui-ci doit toujours être rond. Il faut au moins trois heures et demie pour opérer la cuisson.

62. Toroni aux amandes et pistaches.

Mélangez moitié amandes et moitié pistaches, ces dernières ne doivent pas être mondées, mais seulement bien frottées dans une serviette. Elles doivent être fraîches, d'un beau vert intérieurement, et la peau d'une belle teinte violacée.

63. Toroni de pignons aux pistaches.

Moitié pistaches, moitié pignons : faites de même pour le toroni d'avelines. Il ne faut pas les monder, mais seulement les bien frotter dans une serviette et ne choisir que celles qui ont la peau lisse; on peut aussi ajouter à tous ces mélanges des fruits confits et séchés, tels que cédrats, oranges, et généralement ceux qui ont assez de consistance pour soutenir l'opération du mélange à la pâte sans se déchirer.

64. Observation sur le dressage.

Ce genre est très facile à dresser, mais comme on est obligé d'en mettre plusieurs rangs superposés pour un tambour, il faut en couper une ou deux bandes pour finir la garniture du haut, moins longue que celles que vous avez mises en premier. — Du reste vous pouvez toujours les couper à volonté.

65. Manière de glacer.

Quand on a déjà servi le nougat plusieurs fois, on peut le glacer, mais toujours légèrement, de manière à ce que l'on distingue, à travers la transparence de la glace, les objets dont il est composé; glacez-le à l'orange, à la cannelle (essence), à la vanille, au cédrat, etc., au chocolat. — Ce dernier goût convient très bien au nougat, mais le masque entièrement.

66. Nougat de pistaches.

Mondez 1 livre de pistaches, fendez-les en deux, coupez chaque moitié en trois, faites-les bien sécher, pesez-les et mettez moitié du poids de sucre pilé dans un poêlon. Faites bien chauffer les pistaches, mettez alors le poêlon sur le feu, et avec une spatule faites fondre le sucre. Quand il l'est, incorporez-y les pistaches, mélangez un peu sur le feu. Mettez le tout sur un marbre légèrement huilé, et ensuite essuyez de manière à ne laisser que très peu de corps gras. Rassemblez bien les pistaches et le sucre avec le couteau, et abaissez ensuite la masse au rouleau, le plus carrément possible, d'environ 3 lignes d'épaisseur : vous la coupez ensuite par bandes de 2 pouces de largeur, et chaque bande par morceaux de 6 lignes. Ce nougat doit être détaillé encore très chaud, car il serait impossible ensuite de le couper proprement. Gardez-le dans un endroit sec.

67. Nougat blanc léger aux avelines.

3/4 de sucre, 3 blancs d'œufs, 3/4 d'avelines coupées en tranches fines. Mettez les blancs dans une bassine, ajoutez-y le sucre et fouettez le tout sur un feu doux, jusqu'à ce que la pâte soit assez ferme et ait la consistance d'une pâte à méringues. Ajoutez-y de suite les avelines que vous avez coupées avec leur peau. Donnez une quinzaine de coups de spatule et dressez en forme longue sur des feuilles cirées. Ajou-

tez à cette pâte de la vanille pilée. — Four très doux : ce nougat ne doit pas être coloré.

68. Nougat aux pistaches.

Mêmes proportions que ci-dessus. — Préparez les pistaches comme pour le nougat; ajoutez de même de la vanille pilée. On peut, si les pistaches sont belles, ne pas les monder; on les frotte bien dans une serviette et on les coupe ensuite.

69. Id. aux avelines ou pistaches hachées, en biscuits au cornet.

Au lieu de couper les amandes en tranches, il faut les hacher grossièrement, mais également. Mettez ensuite l'appareil dans un cornet et dressez comme de petits biscuits à la cuiller (voy. *Biscuits à la cuiller*). Cette manière de dresser est facile pour les personnes qui n'ont pas l'habitude du travail. — Ces nougats doivent avoir 2 pouces de longueur et 6 lignes de largeur.

70. Autre nougat aux avelines.

Mondez les avelines, coupez-les en deux, ensuite en filets. — Opérez du reste comme pour les nougats de pistaches.

71. Nougat mélangé.

Préparez des pistaches, des pignons, des avelines, des amandes en filet, quelques tayladins d'orange

coupés comme les pistaches et séchés ; mélangez bien le tout et opérez du reste comme pour les précédens.

72. Fraselles.

6 onces de sucre, une demi-livre de farine, 1 œuf entier et 2 jaunes, anis vert. Travaillez le sucre avec les œufs, ajoutez-y la farine, ensuite une cuillerée à bouche d'anis vert bien nettoyé. Dressez cette pâte à la main en boulettes grosses comme une petite noix, que vous mettez à mesure sur une feuille beurrée. Vous les fendez en deux quand elles sont cuites. On les dresse encore en anneaux dont l'intérieur se rejoint à la cuisson.

73. Petits soufflés en caisse.

3 œufs, 14 onces de sucre, 1 once 1/2 de fleurs d'oranger pralinées.

Fouettez les blancs, incorporez-y le sucre, ensuite la fleur d'oranger que vous brisez un peu ; mélangez bien et dressez dans les caisses avec une petite cuiller d'argent. Il ne faut pas que la caisse soit trop pleine, la pâte étant cuite doit déborder la caisse de 3 fortes lignes.

74. Id. aux pistaches.

4 onces de pistaches coupées en petits filets et incorporées à l'appareil ci-dessus.

75. Petits soufflés aux amandes et au chocolat.

Mêmes proportions pour le sucre et les œufs; 4 onces d'amandes coupées en filets, 1/4 de chocolat foncé; incorporez le sucre aux blancs d'œufs fouettés, ensuite le chocolat que vous aurez râpé, enfin les amandes. Travaillez le tout, seulement pour bien opérer le mélange; dressez de même dans les caisses, en les dressant ayez soin que le dessus soit bien lisse.

76. Id. aux pistaches et pignons.

2 onces de pistaches, 2 onces de pignons, vanille pilée, une demi-gousse.

Opérez comme ci-dessus.

77. Pignolat.

3 blancs d'œufs, 12 onces de sucre, 4 onces de pignons, vanille ou orange râpée. Fouettez bien les blancs, ajoutez-y le sucre à la spatule; quand il est bien incorporé, mêlez-y vos pignons. — Ce four se dresse avec deux petites cuillers : on commence par former dans la première une boule de pâte grosse comme un petit marron, et avec la seconde cuiller on fait tomber l'appareil sur le papier. Dressez à un demi-pouce de distance. — Four doux. — Laissez-les refroidir sur la feuille de cuivre. Les amandes ou pignons ne doivent pas ressortir de ce four quand on les dresse; il doit être très uni dessus. Ajoutez

une cuillerée à bouche du sucre dans les blancs, en les fouettant pour les rendre bien fermes.

78. Pignolat aux avelines.

3 blancs d'œufs, 12 onces de sucre, 4 onces d'avelines mondées, coupées en filets et bien séchées. — Opérez du reste comme ci-dessus.

79. Id. aux pistaches.

Quand les pistaches sont mondées, coupez-les en deux, et chaque moitié en trois sur la longueur; faites-les sécher à une chaleur douce pour bien conserver le vert de la pistache, et opérez comme pour les premiers.

80. Id. aux amandes et pistaches.

Coupez les amandes assez finement pour les mélanger aux filets de pistaches; elles doivent être de la même grosseur. — Opérez comme pour les premiers.

81. Id. aux fruits confits et amandes.

Coupez finement, moitié amandes et moitié fruits, tels que cédrats, oranges, etc., que vous séchez pour les incorporer à la pâte, en ajoutant un léger goût de cannelle, et environ une cuillerée à bouche de diavoloni (Voyez *Diavoloni*).

82. Pignolat à la fleur d'oranger pralinée.

Ajoutez à l'appareil 2 onces de fleurs d'oranger, que vous concassez légèrement. — On pourrait la laisser entière, mais alors il est plus difficile de dresser, car le dessus doit être très uni. — Vous pouvez y ajouter 2 onces de pistaches en filets.

83. Id. aux amandes de cerises.

Opérez avec ces amandes sans leur ôter la peau; passez-les dans une serviette pour les bien nettoyer.

84. Zéphyr.

1 livre d'amandes douces, 1 livre de sucre, 4 blancs d'œufs. Vanille pilée ou râpure d'une orange.

Mondez les amandes que vous fendez en deux. Coupez chaque moitié en filets fins sur la longueur, faites-les sécher à l'étuve.

Fouettez les 4 blancs d'œufs, bien fermes, incorporez-y le sucre; mettez vos amandes coupées sur une feuille de papier; prenez avec une petite cuiller, gros comme une petite noix de pâte, à laquelle vous donnez un peu de longueur comme pour une méringue à l'italienne. Entourez cette pâte avec les amandes Dressez à mesure sur une feuille de cuivre garnie de papier. Glacez ensuite quand ils sont dressés avec du sucre en poudre (glacé au sac). — Four doux.

85. **Zéphyr aux pistaches.**

Opérez comme ci-dessus avec des pistaches mondées et coupées de même très finement. Glacez légèrement.

86. **Id. aux avelines.**

Opérez comme pour les premiers, prenez des avelines mondées et coupées de même; ajoutez à cette pâte la râpure d'un citron.

87. **Id. au chocolat.**

Servez-vous pour ce genre de four de la pâte de biscuit méringué au chocolat, faisant la pâte le plus ferme possible.

88. **Massepains légers.**

Une demi-livre d'amandes; 1 livre et demie de sucre.

Pilez les amandes en y mettant de suite 2 blancs d'œufs, et ajoutez-y encore de l'œuf en continuant ce travail. Quand elles seront pilées très fin, retirez-les et incorporez-les au sucre en poudre en travaillant la pâte à la main sur la table : abaissez-la ensuite de 4 ou 5 lignes d'épaisseur. Étalez dessus et bien également de la glace royale.

Ayez un coupe-pâte de 14 lignes de diamètre et découpez votre pâte de manière à en perdre le moins possible : prenez ensuite un autre petit coupe-pâte de

6 lignes de diamètre et évidez l'intérieur en ayant soin d'essuyer chaque fois le coupe-pâte, pour l'un comme pour l'autre. Dressez-les sur des feuilles de cuivre garnies de papier; ce four doit monter très droit; four doux. — Le goût se met ordinairement dans la glace, qui doit être très lisse et assez épaisse pour ne pas déborder, et rester telle qu'elle a été coupée avec la pâte. Cette pâte peut se couper de différentes façons, soit en petits carrés longs ou en losanges; mais elle doit toujours être détaillée après qu'on y a étalé la glace et avant qu'elle ne soit séchée dessus.

89. Massepains à l'orange.

Choisissez une orange bien jaune que vous râpez sur du sucre; vous écrasez le sucre très finement pour l'incorporer à la glace; ajoutez-y un peu de jaune, graine de Perse.

90. Id. au café.

Quand le café est moulu, passez-en au tamis pour l'incorporer à la glace royale. Mettez-en assez pour colorer la pâte, et ainsi que pour le chocolat, ajoutez un peu de blanc d'œuf pour la mettre au point indiqué.

91. Id. au café.

Ajoutez à la glace 1/4 de chocolat râpé et passé au tamis; choisissez généralement pour les fours du chocolat un peu noir, c'est-à-dire le même que j'ai indiqué pour glacer.

92. Massepains légers à la rose.

Ajoutez à la glace de l'eau de rose double et colorez au carmin d'une couleur très rose. — Four très doux pour ne pas altérer cette couleur par une trop grande chaleur.

93. Id. au cédrat.

Opérez de même; de même encore au citron et à la menthe.

94. Id. d'Avelines.

Opérez comme pour les massepains d'amandes : les avelines mondées et séchées.

95. Id. de pistaches.

Opérez de même que pour ceux d'amandes. — Pistaches mondées et séchées.

96. Soufflés d'amandes.

Après avoir découpé l'abaisse de pâte dite masse pain léger, incorporez le reste de la pâte d'amandes au reste de glace royale. Travaillez un peu à la spatule pour bien opérer le mélange; la pâte doit être assez ferme pour être roulée à la main. Pour cela prenez-en par parties et roulez-la dans du sucre à graine bien blanc. Il suffit de la glace telle qu'elle est pour colorer ce genre de four, qui doit avoir une

teinte très légère. Les fours ainsi que les glaces trop colorés, sont d'un mauvais goût. On dresse ce genre de four en gimblette en S; forme qui réussit mieux que celle de gimblette.

97. **Observation.**

Quand on veut faire deux tambours avec ce genre de four, il faut augmenter un peu la dose du massepain léger; le second fait, du reste, ne ressemblant en rien au premier peut passer pour une autre sorte de four.

98. **Arlequins d'amandes.**

Quand vous ferez deux sortes de massepains, vous préparerez séparément les deux restes d'égale consistance; quant au *mouillement*, vous prendrez une partie de l'un, que vous roulerez un peu dans la main, la poserez sur la table, roulerez de même une partie de l'autre, les réunirez et les roulerez ensemble dans le sucre à graine en ayant soin que les deux couleurs se trouvent en dessus pour les abaisser légèrement et coupez-les en losanges de 1 pouce 9 lignes de longueur et de 1 pouce de largeur.—Four très doux. Ces deux couleurs réunies produisent un bon effet quand elles sont bien tranchées. Dressez sur du papier.

99. **Petits soufflés à l'ancienne manière. — Soufflés à la fleur d'oranger.**

1 livre de sucre, 3 onces de blancs d'œufs, 2 onces de fleurs d'oranger pralinée.

Travaillez le sucre dans le blanc d'œuf et faites de cela une glace royale épaisse et bien légère; incorporez-y la fleur d'oranger un peu concassée; opérez bien le mélange et dressez dans de petites caisses de papier remplies un peu plus qu'à moitié. Il faut cuire à four doux et fermé, d'une belle couleur blond clair.

100. Petits soufflés à l'orange.

Opérez de même que ci-dessus, en ajoutant à la pâte la râpure d'une demi-orange séchée et broyée au rouleau pour l'incorporer à la glace, et à laquelle vous ajoutez de très petits filets d'écorce d'oranges pralinée. Opérez pour la manipulation de même que ci-dessus. — 1/2 once de blanc d'œuf de moins.

101. Ecorce d'oranges pralinée.

Prenez l'écorce de 2 oranges, retirez tout le blanc, coupez-les par petites bandes de 3 lignes, que vous coupez ensuite en petits filets, donnez-leur 5 minutes d'ébullition à l'eau, égouttez-les, mettez-les dans un poêlon avec 3 onces de sucre clarifié, cuisez au boulet et pralinez-les pour les incorporer à la glace quand elles seront froides. Opérez de même au citron, au cédrat, à la bigarade.

102. Id. au chocolat.

Opérez de même et joignez à la glace royale 6 onces de chocolat râpé et du blanc d'œuf pour rendre la pâte *dressable*.

103. Écorce d'oranges au café.

Passez au tamis de soie du café moulu pour en extraire 2 onces, que vous incorporez à la glace, en y ajoutant, de même qu'au chocolat, du blanc d'œuf. On pourrait peut-être penser que, puisqu'il faut rajouter du blanc d'œuf, on doit tenir la glace moins ferme et lui donner le corps voulu en y ajoutant le chocolat ou le café ; mais c'est une erreur. Quant à moi, voici comment j'incorpore le blanc d'œuf : j'en mets dans une tasse ou terrine, je lui donne quelques coups de fourchette, en y ajoutant une cuillerée de sucre à glace, seulement pour le briser et le rendre plus facile à incorporer sans blanchir l'appareil.

104. Soufflés en boutons.

On donne ce nom à la même pâte de soufflé assez ferme pour être roulée à la main de la grosseur d'une aveline et dressée sur du papier, puis cuite à four doux. On ne fait plus ce genre, qui, avec les tambours d'à présent, est très difficile à dresser.

105. Id. au chocolat, au café, au gros sucre.

On préparait ces pâtes de même que ci-dessus pour la consistance. On les roulait et coupait par morceaux pour leur donner ensuite la forme d'une petite navette que l'on passait dans du sucre à graine, ou on les faisait en forme de macarons. Ce genre produi-

sait un meilleur effet que le premier. Il était dressé et cuit de même.

106. Massepains.

Je crois que ce genre de four est aussi ancien que l'office où il était autrefois le plus employé. Tous les fours secs ont maintenant peu de vogue, on préfère les glacés et les objets qui conservent du moelleux. Ce four était bon pendant deux ou trois jours, il contractait ensuite un goût de poussière.

107. Id. à la fleur d'oranger.

Pilez à l'eau de fleurs d'oranger et très finement 6 onces d'amandes douces, auxquelles vous ajoutez 7 onces de sucre; mettez le tout dans un poêlon, mélangez bien, puis dessséchez cette pâte sur un feu très doux, et jusqu'à ce qu'en posant la main dessus elle ne s'y attache plus. Versez cette pâte sur un marbre saupoudré de sucre pour la travailler un peu à la main. Roulez-la ensuite, quand elle est froide, par parties de 8 lignes de tour, que vous coupez en biais de 3 pouces de longueur, en soudant bien les deux parties pour en faire un anneau; versez dans un cornet de papier de la glace royale très lisse et assez épaisse pour qu'étant coulée sur des anneaux il en reste au moins 1/2 ligne d'épaisseur; rangez vos massepains sur des grilles à tirage et garnissez-les au cornet de glace royale. L'excédant retombe dans la terrine, et vous le reprenez

pour continuer toute la manipulation. Quand l'excédant est bien égoutté, rangez les massepains sur une feuille de cuivre garnie de papier et cuisez à four doux, d'une couleur blond clair.

108. Massepains à l'orange.

Ajoutez le goût avec la râpure et à la glace royale, pour opérer de même que ci-dessus. — Au citron, au cédrat, au chocolat opérez de même. Toutes ces glaces de couleur doivent être cuites à four très doux pour ne pas être altérées. — Aux pistaches, parsemez dessus des pistaches hachées, mais seulement quand ils sont posés sur le papier, pour pouvoir continuer d'employer la glace à couvrir le reste.

109. Autres massepains.

Pilez avec 3 blancs d'œufs une demi-livre d'amandes, incorporez-y 10 onces de sucre en poudre; desséchez cette pâte sur un feu doux, et quand elle ne s'attache plus au doigt, mettez-la sur le marbre et travaillez-la à la main avec 2 onces de sucre; quand elle est refroidie, abaissez cette pâte au rouleau de 2 lignes d'épaisseur; détaillez cette abaisse au coupe-pâte en forme de gimblettes de 14 lignes de diamètre, et l'intérieur de 8 lignes; recouvrez ces anneaux de glace royale (sur la grille), et quand ils sont bien égouttés, dressez-les sur le papier. —Four doux et cuisson blond très clair.— On peut faire ces genres de fours sans les glacer. Détachez à froid.

110. Massepains seringués.

12 onces d'amandes pilées avec 3 blancs d'œufs, ajoutez-y au pilon 14 onces de sucre et râpure d'orange, citron ou vanille pilée. Faites une pâte assez ferme pour que les dessins canelés de la seringue restent bien formés, poussez cette pâte en long sur la table et formez-en des gimblettes en coupant la pâte en biais pour mieux réunir les parties et en conservant bien les canelures de la pâte.— Dressez sur du papier. — Four doux. Détachez à froid.

111. Id. seringués d'avelines.

Ce seringué est plus délicat que celui d'amandes; pour les personnes qui aiment un goût d'avelines très prononcé, on passera ces dernières au four sur un plafond pour les monder; et pour un goût moins prononcé, on les mondera à l'eau bouillante, pour les faire sécher ensuite avant de les employer.

112. Id. seringué de pistaches.

Opérez comme pour celui d'amandes, en y ajoutant un peu de râpure de cédrat.

113. Id. soufflés seringués.

Toute l'opération est la même, seulement on les met à l'étuve passer la nuit, à une chaleur douce, sur des planches, pour que la chaleur n'agisse que

sur le soufflé où il se forme une légère croûte. — Cuire à four doux.

114. Abaisses d'amandes aux confitures.

6 onces d'amandes douces, 9 onces de sucre, râpure d'orange.

Pilez les amandes à l'œuf, incorporez-y le sucre et roulez cette pâte à la main de 15 lignes de circonférence. Posez-la bien droite sur la table et faites au milieu une forte canelure; coupez les bandes ensuite de 1 pouce 1/2 et dressez-les sur le papier. — Four doux. — Quand elles sont cuites et froides, garnissez la canelure de marmelade d'abricots ferme. Opérez de même pour les abaisses aux avelines. Ces abaisses peuvent être glacées, et comme les macarons à la marmelade, avec un sucre cuit et travaillé légèrement. On peut mettre au milieu et au cornet un filet de gelée de groseille et sur chaque côté de la marmelade de prunes, avant de glacer.

SOUFFLÉ,
RUBAN, BLANCHISSAGE
ET OBJETS EN SUCRE.

1. Soufflé. — 2. Manière espagnole. — 3. Ancienne manière française. — 4. Soufflé en dent de loup. — 5. Manière Etienne. — 6. Observation. — 7. Ruban. — 8. Méthode Martin. — 9. Méthode Boucher. — 10. Observation. — 11. Sucre paillé. — 12. Blanchissage. — 13. Manipulation. — 14. Assiette montée garnie de blanchissage. — 15. Tambour de blanchissage. — 16. Assiette basse. — 17. Tambour de petites tasses à la Chantilly. — 18. Manière d'opérer. — 19. Tasse remplie à l'espagnole. — 20. Petites coupes. — 21. Bonbonnière. — 22. Observation. — 23. Petits pots de fleurs. — 24. Petites garnitures d'assiette montée. — 25. Observation.

1. Soufflé.

On employait beaucoup autrefois ce genre de sucre comme garniture d'assiettes montées. En Espagne surtout on en sert toujours en servant une carafe d'eau; on se sert pour confectionner ce que les Espa-

gnols appellent *Spongado* de la cassonade de Havane, que l'on clarifie à l'eau, un peu chargée d'œuf.

2. **Manière espagnole.**

On met cuire le sucre dans un poêlon fait exprès, de forme conique, d'environ 7 pouces de hauteur pour 1 livre et 1/2 de sucre, on ajoute une cuillerée à bouche de glace royale. Aussitôt le sucre cuit, jetez dedans la glace royale, et travaillez, c'est-à-dire mélangez vivement la glace au sucre, jusqu'à ce qu'il monte; allez alors plus légèrement. Le sucre retombe et remonte aussitôt; à cette seconde fois vous retirerez la cuiller quand le sucre est à moitié environ du poêlon, et le laissez monter seul. Il doit rester où il monte; la chaleur du poêlon contribue à l'empêcher de retomber. Passez le poêlon sur le feu en brûlant légèrement tout le tour de sucre pour le retirer du poêlon, ce que vous faites en le renversant sur une feuille de papier; vous retirez toute la partie colorée avec un couteau, et détaillez ce sucre par morceaux carrés longs, en vous servant d'une petite scie à main ayant une lame fine. On se sert aussi pour confectionner ce genre de sucre de pâte de méringue à l'italienne, très ferme.

3. **Ancienne manière française.**

Faites une caisse en papier comme pour un gros biscuit (voyez *Caisse à biscuit*), mettez-la sur une feuille de cuivre chaude; cuisez pour cela environ 1 livre et 1/4 de beau sucre au cassé; mettez-y

de même une petite cuillerée à bouche de glace royale bien travaillée et un peu ferme : la glace, en la prenant à la cuiller, ne doit pas couler, mais rester telle qu'on la prend; ajoutez un peu de jus de citron en la travaillant. Mettez dans la caisse un peu de sucre en poudre; travaillez de même la glace royale avec le sucre, aussitôt qu'il est cuit, et ne le versez dans la caisse que quand il monte la seconde fois, en passant dessus le fond du poêlon, pendant qu'il monte. Détaillez le sucre au couteau en sciant pour le couper.

4. Soufflé en dent de loup.

Ayez une caisse en bois de 3 pouces et 1/2 de largeur, d'environ 15 pouces de longueur. Faites à la caisse et parallèlement sur la longueur de petites encoches à 15 lignes de distance; posez en travers de simples morceaux de fil de fer bien droit. Faites une bande de papier en forme d'éventail (voyez *Dent de loup*), dont les plis aient 15 lignes de hauteur, et que vous entrez dans la caisse, en les posant sur le fil de fer. Versez-y le soufflé par partie quand il monte la seconde fois.

5. Manière Étienne.

Préparez une caisse de papier double de 6 pouces de longueur, 4 et 1/2 de largeur et 5 de hauteur. Mettez un peu de feu dans une bassine, sur laquelle vous mettez une feuille de cuivre; posez votre caisse dessus, assujettissez les deux côtés avec deux petites

planches, de manière à ce qu'en versant le sucre dedans elle ne s'évase pas. Poudrez-la légèrement de sucre avec le sac à glacer. Préparez une glace royale ferme, et bien travaillée. Cuisez 1 livre de sucre au cassé. Préparez une bonne cuiller à dessert de glace que vous faites jeter dans le sucre d'un seul coup. Travaillez votre sucre en remuant la masse vivement et en rond. Aussitôt que le sucre monte la première fois, ralentissez le mouvement; il retombe, continuez toujours à remuer, et ne retirez la cuiller que quand il a déjà commencé à monter la seconde fois. Versez-le dans la caisse, ayez alors une pelle à main avec du feu dedans, tenez-la au-dessus de la caisse de manière à brûler quelquefois le soufflé, qui par ce procédé reste où il est monté. On retire le dessus avec le couteau, on le coupe par tranches pendant qu'il est encore dans la caisse, en enfonçant un couteau à lame mince, et l'on coupe en sciant. Je n'ai manqué ce soufflé que quand j'ai tenu ma glace trop liquide, ou donné cinq ou six coups de cuiller de moins au sucre quand il monte la seconde fois. Pour obtenir le genre rose, on ajoute le carmin à la glace. De même pour le jaune, on met une forte décoction de safran (c'est-à-dire bien concentrée) (Voyez *Couleurs*).

6. Observation.

On a long-temps employé le soufflé pour confectionner des assiettes spéciales de dessert. On en a fait en forme de gros champignons, dont la base

entrait dans un second gradin de tambour et en pyramide sur un socle coulé à part, et posé sur un tambour. On faisait ordinairement pour une table de 25 couverts deux socles et deux gros champignons. Ces moules s'ouvraient à charnières pour la facilité de retirer le soufflé; on huile légèrement le dessus du champignon, ce qui du reste demande une certaine habitude, et une précision particulière pour le bien réussir. C'était surtout dans la quantité de sucre que l'on versait dans la douille qui formait la queue, que consistait la difficulté. Le sucre ainsi versé montait lentement et s'étendait sur toute la partie supérieure. S'il y en avait de trop, il entraînait la masse, quoique le moule eût un petit rebord, et s'il n'y en avait pas assez, il ne couvrait pas également. — Les personnes qui feront du soufflé ne doivent pas craindre de le manquer. Ce sucre pilé et passé au tamis peut servir à faire du petit four (voyez *Pignolat*), et est même préférable au sucre ordinaire pilé : pour ce genre, le produit en est plus léger.

7. Du ruban.

Ce bonbon, et celui dit bonbon au café, sont les deux plus anciens : l'un a son mérite comme bonté, et l'autre comme beauté. Plusieurs officiers ont excellé à faire le ruban, en employant des procédés différens. Les deux personnes que je vais citer arrivaient au même résultat.

8. Méthode Martin.

Cassez par petits morceaux égaux 1 livre de sucre

royal, mettez-le dans un petit poêlon, lequel ne doit être ni trop mince ni trop épais. Mouillez le sucre à l'eau froide; ajoutez-y une cuillerée à café de vinaigre d'Orléans, et opérez la cuisson en ayant soin d'écumer le sucre grandement avant qu'il entre en ébullition; nettoyez les bords du poêlon avec une petite éponge fine mouillée. Quand le sucre est au cassé, versez-le sur un marbre huilé légèrement, et laissez-le refroidir un instant. Ayez deux couteaux à pointe ronde. Quand en posant votre doigt sur le sucre et en l'ôtant, il n'enlève pas un filet de sucre, commencez à le travailler : relevez les bords sur le milieu, ce qui vous forme une masse, et employez vos deux couteaux à la travailler. Il s'opère un claquement, et le sucre commence à s'argenter; retirez alors le sucre adhérent au couteau, et commencez à le travailler à la main. Si vous le voulez de deux couleurs séparez la masse en deux, mélangez à une moitié du carmin en poudre, broyé très épais avec un peu de vinaigre, en continuant toujours à le travailler, ce qui consiste à allonger le sucre d'environ 1 pied et 1/2, en rapportant le bout que l'on tenait à la main droite à la main gauche. Il est essentiel que la personne qui travaille le sucre rouge opère de même que celle qui travaille le sucre blanc, surtout pour les degrés de chaleur. Quand les sucres sont brillans on raccourcit le deux parties également à 5 ou 6 pouces environ, et on les rassemble l'une près de l'autre : elles se soudent immédiatement. On allonge alors ces deux parties qui n'en for-

ment plus qu'une d'environ 2 pieds, et le plus à plat possible; on rapporte les deux bouts ensemble, en observant de mettre la partie blanche près de la rouge. On reprend encore, mais sans le tirer, le bout que l'on rapproche de même, en mêlant les couleurs, ce qui fait une masse de 6 pouces de longueur, contenant quatre parties blanches, et quatre rouges. Commencez alors à contourner le sucre sur le bâton de bois, en prenant par la partie ronde du bout, et finissant par celle que vous tenez dans la main : commencez par le plus gros bâton. Pour bien opérer, posez votre pied sur le milieu du fourneau, de manière à ce que la jambe soit d'équerre, et mettez le sucre sur le bout du genou, afin d'avoir les deux mains libres, et de filer le sucre plus également. Vous pouvez, quand la moitié est employée, et que le sucre a acquis plus de consistance, prendre le reste à la main; on est obligé de chauffer un peu à la fin. Il faut que d'autres personnes détachent le sucre à mesure des bâtons, pour en former des couronnes. Si le sucre adhérait aux bâtons, on les passerait dans un peu de farine; on pourrait aussi les huiler. Tout ce travail pour filer le sucre sur les bâtons, se fait près du feu du fourneau qui a cuit le sucre. Tout ce que j'ai dit quant au travail du sucre sans le filer, est l'affaire de 4 à 5 minutes.

9. Méthode Boucher.

Le travail était exactement le même jusqu'au mo-

ment de filer sur les bâtons. M. Boucher, quand le sucre était bien travaillé, je pourrais dire argenté, et quand ses couleurs étaient bien mêlées, étirait tout son sucre sur la table, comme un grand ruban d'un peu plus de 1 pouce de largeur, et de presque 2 lignes d'épaisseur. Il coupait ensuite le tout par morceaux de 8 pouces de longueur, pour le contourner autour du bâton. Il ne s'agissait plus que de chauffer le sucre assez également, pour lui redonner l'élasticité et le brillant. — Plus le sucre offre de résistance, plus il est beau; il ne faut pourtant pas abuser de ce conseil. Quant à moi, à beauté égale je préfère cette méthode : je peux disposer de mon sucre à ma volonté, au lieu que la première a l'inconvénient, que peu de personnes savent bien tirer parti du sucre filé sur le bâton. Il faut, pour faire une couronne parfaite, quand le sucre est détaché, rapprocher toutes les parties sur le bâton, en le serrant un peu, le glisser sur une feuille de papier, le rouler également deux tours, le cintrer également; introduire un bout dans l'intérieur de l'autre, de manière à ce qu'ils paraissent soudés. Les bâtons doivent être en buis : il faut en avoir de différentes grosseurs, et au moins de 13 à 15 pouces de longueur, insensiblement plus gros d'un bout, qui est celui par lequel on finit.

10. Observation.

Il faut pour bien opérer que deux ou trois per-

sonnes s'entendent bien pour donner au sucre le même degré de travail, car chaque personne travaille une couleur : on n'en met jamais plus de trois, mais régulièrement deux. La couleur jaune se donne avec du safran concentré : pour cela on verse sur le marbre la moitié du sucre, on ajoute à l'autre moitié le safran, on donne un bouillon, on le verse sur le marbre un peu plus largement que le premier, pour le mettre par cela au même degré. Pour le bleu on l'écrase sur le marbre avec un couteau, le mouillant assez à l'eau pour en faire une pâte, on verse le sucre en deux parties sur le marbre, pour mieux opérer le mélange de la couleur, et chacun travaille sa moitie au couteau, lui donnant tout de suite la couleur par degrés. La couleur qui paraissait foncée au commencement, pâlit au travail.

11. Sucre paillé.

Cuisez 6 onces de sucre au cassé, ajoutez-y une légère teinte de safran. Opérez comme pour le ruban, et étirez le sucre jusqu'à ce qu'il soit cassant, le plus longuement possible ; il se sépare par filamens. Il reste dans la main gauche une masse de sucre, à laquelle vous rejoignez la partie tenue par la main droite, en rapprochant les parties de sucre les plus grosses. La partie compacte se sépare en filamens, dont vous rejoignez les plus gros à la masse tenue par la main gauche. Vous continuez ce travail jusqu'à ce que le sucre devienne trop cassant. Retirez une partie du sucre compacte que vous avez dans la

main gauche, et formez-en un anneau, dans lequel vous introduisez plus tard la gerbe. Pendez-la jusqu'à ce qu'elle soit bien froide, autrement chaque filament tomberait de côté; mettez un peu de sucre au cassé pour souder l'anneau à la gerbe, de façon à ce qu'elle se tienne droite. Posez-la sur un grand tambour et entourez-la de caramels. On peut pour plus de solidité introduire le bout dans un petit tambour. —18 pouces environ de hauteur, et le plus d'ampleur possible.

12. Blanchissage.

On donne cette dénomination aux fruits que l'on recouvre de sucre en poudre, au moyen d'eau additionnée de blancs d'œufs. On choisit les plus beaux fruits, bien entiers et sans être écorchés, tels que grappes de groseilles, cerises avec leurs queues d'au moins 5 lignes de longueur, de belles fraises ananas aussi avec leurs queues, framboises idem, groseilles à maquerean, grosses anglaises et bien mûres, etc.

13. Manipulation.

Mettez dans une terrine, un demi-litre d'eau, ajoutez-y 2 blancs d'œufs que vous fouettez ensemble un moment; retirez toute l'écume qui s'est formée en fouettant, ou passez l'eau au tamis dans une autre terrine; cela est pour l'eau d'œuf. Mettez dans un poêlon 2 livres de sucre en poudre, faites-le chauffer en le remuant sur un feu doux; quand il est chaud, passez

une partie des fruits dans l'eau d'œuf, égouttez-les bien dans vos mains, posez-les un moment sur une serviette, reprenez-les encore dans les mains pour que l'humidité qu'ils ont conservée soit bien égale. Versez sur une grande feuille de papier, le sucre bien chaud, mettez-y les fruits que vous roulez dedans, en enlevant la feuille d'un côté, puis de l'autre, ainsi deux ou trois fois; le sucre, dont le fruit mouillé d'eau d'œuf s'est emparé, se trouve sec par l'effet de la chaleur du sucre. — On peut en passer deux fois de suite dans le même sucre sans le réchauffer, si on se dépêche; on met les fruits à mesure sur un tamis en soufflant sur l'excédant du sucre; l'épaisseur de la croûte de sucre dépend de la quantité d'eau d'œuf qui restait sur le fruit. Les groseilles toutes sucrées doivent conserver une légère teinte rose. On peut passer les fruits au sucre dans le poêlon, sans le verser sur le papier; il faut opérer par petites quantités. On y roule le fruit en le couvrant bien de sucre, et on le retire à mesure qu'il paraît sur le sucre; ou on passe les doigts légèrement dans le sucre, pour retirer ce qui reste au fond. — Quand on en fait beaucoup, il faut rajouter du sucre, car le fruit s'emparant du plus fin, les derniers fruits que vous y passerez seraient garnis de sucre grainé.

14. Assiette montée garnie de blanchissage.

Garnissez chaque étage d'une assiette montée de deux ronds de carton qui débordent de 1 ligne les assiettes de cristal des gradins. Garnissez-les de

papiers chiquetés et frisés. Garnissez premièrement l'assiette de fruits, que vous dressez un peu en pyramide à chaque gradin, quoique légèrement; réservez une cinquantaine de belles grappes de groseilles. — Ayez de petits cure-dents en bois de buis, coupez-en un peu un bout, que vous fendez ensuite, et dans lequel vous introduisez la queue d'une grappe de groseille; passez le bout du cure-dent entre les deux cartons, de manière à ce que la grappe reste pendante. Continuez ainsi et garnissez les trois gradins; ce genre produit un bon effet. Les grappes ne doivent pas se toucher pour être plus élégantes. Mettez-les simplement à 2 lignes l'une de l'autre. Les grappes ont une mobilité qui fait très bien, surtout quand chaque grain se détache bien, et est couvert légèrement de sucre.

15. Tambour de blanchissage.

Garnissez-en le tour des plus gros fruits, et le dessus avec les grappes de groseilles.

16. Assiette basse.

On nomme ainsi toutes les assiettes qui ne sont pas sur un pied ou de bronze ou de porcelaine, et on y dresse simplement sur un rond de papier les objets que l'on sert. Ce genre ne se sert que dans les petits dîners d'amis; on peut cependant garnir cette assiette de gradins de carton; pour y dresser les fruits et leur donner plus d'élégance que s'ils présentaient une masse de fruits superposés.

17. Tambours de petites tasses à la chantilly.

Ce tambour est d'un effet charmant, surtout quand le sucre qu'on a employé pour faire les tasses est bien blanc. On peut en garnir la moitié en crème rose et la moitié en crème blanche. Il faut un tambour à deux gradins, et une vingtaine de tasses pour le garnir.

18. Manière d'opérer.

Faites faire chez un tourneur une douzaine de mandrins bien polis de 21 lignes de hauteur, de 18 de largeur à la base, et 21 au sommet, sur lesquels vous faites ajuster une douille d'un demi-pouce pour pouvoir les imprimer ou les enfoncer dans l'amidon. Ayez une caisse d'environ 18 pouces de longueur sur 13 de largeur, et 2 de profondeur intérieurement, remplissez-la d'amidon bien sec, rendez-le bien léger en y passant un fouet de fil de fer à plusieurs reprises. Passez la règle dessus pour l'unir, et commencez par enfoncer à égale distance 5 mandrins dans la largeur, ensuite les 5 autres à 1 pouce au moins de distance des premiers, que vous retirez après avoir bien égalisé l'amidon à l'entour. Tournez-les avant de les retirer pour donner un peu d'air à l'intérieur et éviter l'éboulement. Continuez ainsi jusqu'à ce que tout soit moulé, en laissant toujours un rang de mandrins pour faire l'autre; il en faut toujours quelques-uns de plus en cas de casse.

Cuisez votre sucre au petit soufflé, couvrez-le

d'une feuille de fer-blanc pour éviter qu'il ne s'y forme une croûte. Prenez un poêlon à couler dans lequel vous introduisez un fil de fer que vous recourbez extérieurement de 1 pouce; ceci est pour conduire le sucre dans les moules sans gouttes et sans choc. Remplissez les moules également à 1 ligne du bord; il faut avoir soin d'emplir d'un seul coup, et s'il restait un peu de sucre dans le poêlon, de ne pas le verser dans le moule, car il serait sujet à masser. Quand tout est plein, mettez le coffret à l'étuve, chaleur soutenue pendant au moins 5 heures. Pour les retirer, vous dégagez le sucre de l'amidon en l'allégeant. Passez la main gauche sous le sucre; vous l'enlevez, vous en détachez l'amidon avec un blaireau. Cassez la croûte qui s'est formée dessus avec un petit couteau, et le plus régulièrement possible près du bord. Retournez le moule pour l'égoutter, et posez-le sur une grille que vous remettez ensuite à l'étuve. Ce sucre, quoique n'ayant qu'une forte 1/2 ligne d'épaisseur, est cependant très solide quand il est vidé et séché. Si les bords n'étaient pas assez unis, vous les frotteriez légèrement sur du papier de verre.

Ajoutez à ces petites tasses une anse que vous faites en pastillage en imitant une anse de porcelaine sur laquelle vous prenez modèle; garnissez-les au moment de servir, de crème à la chantilly et bien en pyramide.— Ces tasses ont besoin d'une très petite garniture au bord, soit une petite perle dorée, ou un filet de pastillage doré de même; il faut aussi un filet sur l'anse.

19. Tasse remplie à l'espagnole.

Remplissez ces tasses aux 3/4 d'œufs branco, et garnissez le dessus d'œufs filés, le plus élevés possible, comme la crème, légèrement cependant, et finissant bien en pointe.

20. Petites coupes.

Opérez de même; faites tourner en bois une petite coupe, forme antique, en 2 pièces, le pied à part, que vous rajustez et collez à la gomme épaisse et fondue, après que les parties ont été bien séchées à l'étuve; ces petites coupes décorées font un bon effet, garnies de petits fruits au caramel, et forment un joli tambour.

21. Bonbonnière.

Faites tourner 2 boules, une de 7 pouces 3 lignes pour le premier gradin, et l'autre de 6 pouces 3 lignes pour le second. Faites ajouter un manche à ces mandrins, qui doivent être très unis, et faites faire une légère marque au milieu du moule pour vous guider à le mouler dans l'amidon. Il faut l'enfoncer un peu plus qu'à moitié, et opérer de manière à ce que deux parties réunies forment le rond parfait, après avoir été unies sur le papier de verre, s'il est nécessaire, et soudées; ce qui se fait après en avoir empli une moitié de bonbons. Quand les deux morceaux sont scellés, ajustez sur la soudure un filet

doré, un perlé ou un filet de pastillage. Ce genre nécessite une jolie petite peinture sur chaque moitié, et un petit piédestal en pastillage ou en sucre coulé, mais la partie où pose la bonbonnière doit être évidée de manière à ce qu'elle y pose sans vaciller, de même qu'une boule sur un bilboquet, afin de pouvoir être transportée sans danger sur la table.

Nota. Il faut toujours avoir quelques boules de supplément en cas de malheur.

22. Observation.

Ce genre de bonbons paraît au premier coup-d'œil coûteux, mais il ne l'est véritablement que par les accessoires dont on veut le garnir.

23. Petits pots de fleurs.

Moulez le même moule que pour les tasses, et faites faire chez un fleuriste (fleurs artificielles), une petite garniture de jolies fleurs que vous posez dessus quand il est garni. Ces fleurs doivent être légèrement bombées et collées sur un couvercle en pastillage. Ce genre fait un joli tambour, ainsi qu'une assiette montée.

24. Petite garniture d'assiette montée.

Faites un moule dans le genre d'un œuf de merle, et quand il sera vide, garnissez une moitié de très petits bonbons blancs; rejoignez les deux parties pour

les souder, en ajoutant à une extrémité un fil en soie pour pouvoir suspendre ces petits bonbons autour des assiettes montées, en faisant à chacun une petite fleur ou un autre sujet. La soie doit être assez longue pour que ces objets soient bien mobiles; elle doit être double pour qu'on puisse les suspendre à de petits fils de fer garnis de papier doré et recourbés. La beauté de ces objets dépend et de la légèreté et du décor.

25. Observation.

Je ne m'étendrai pas davantage sur les détails, mais je parlerai de l'ensemble et du parti qu'on peut tirer de ce genre de sucre; un service entier d'office peut être ainsi exécuté : corbeilles, compotiers, assiettes, tambours, assiettes à desserts, ainsi que la verrerie; il ne s'agit que de prendre de jolies formes et de faire tourner chaque partie à part. Ainsi pour un compotier, premièrement la coupe, et secondement le pied, que l'on soude à la gomme, quand les deux parties sont égouttées; il en est de même pour tous les objets qu'on veut confectionner. Ce sucre étant très mince et candi en dedans, les fleurs ou autres peintures font un double effet, en ce ce qu'elles paraissent être faites au candi à l'intérieur.

CARAMELS.

1. Caramels. — 2. Assiette montée garnie de caramels. — 3. Tambour de caramel. — 4. Pâte d'amandes au chocolat. — 5. Pistoles de brignolle. — 6. Amandes grillées à la pâte d'orgeat. — 7. Noix (imitation). — 8. Amandes vertes (imitation). — 9. Manière de mettre au caramel. — 10. Observation. — 11. Marrons. Préparation du sucre, pour les marrons déguisés. — 12. Marrons déguisés. — 13. Id. ordinaires. — 14. Id. farcis. — 15. Pâte de pistaches. — 16. Id. d'avelines. — 17. Id. d'amandes au café. — 18. Id. de pommes. — 19. Écorce de fruits confits. — 20. Fruits frais. Grosses fraises ananas. — 21. Cerises à l'eau-de-vie. — 22. Noix. — 23. Grenades. — 24. Papesdanges. — 25. Quartiers d'oranges. — 26. Observation sur le caramel. — 27. Dattes. — 28. Id. farcies. — 29. Amandes d'Aboukir. — 30. Brochettes d'avelines. — 31. Avelines doublées de pâte. — 32. Raisin sec de Malaga farci. — 33. Méringues à l'italienne. — 34. Amandes doublées de pâte de pistache. — 35. Tamera. — 36. Morceaux d'ananas. — 37. Ananas et pâtes de pommes.

1. Caramels.

On a donné cette dénomination au sucre cuit au cassé et coulé sur un marbre, puis coupé ensuite, soit en carré, soit en losange, etc. On l'a aussi donnée aux fruits frais, confits, aux pâtes que l'on passe

de même au sucre au cassé, ce qui n'est nullement le caramel; mais ce nom est tellement usité, que je ne chercherai pas à en donner un autre.

2. Assiette montée garnie de caramels.

Ce genre est un des plus agréables à l'œil que possède l'office, et il est en même temps bon à manger. Une assiette montée à 3 gradins se prépare ainsi : égouttez 6 cédrats, 6 oranges entières, 5 bigarades de moyenne grosseur, et vertes, s'il est possible. Mettez ces fruits au tirage et faites le premier rang de votre assiette avec des cédrats, le second avec des oranges et le dernier avec des bigarades; ayez ensuite des cure-dents d'Italie en bois d'oranger, préparez un assortiment complet de petits fruits, tels que fraises, raisins noirs et blancs, avelines, amandes mondées, pâte de pomme décorée, pistaches, pâte de pistaches et autres, noix (12 ou 15), petits papesdanges, etc. Ne mettez qu'un seul objet à chaque cure-dent. Pour les fraises et les raisins, fendez le cure-dent et introduisez-y la queue, que vous laissez le plus longue possible pour donner de l'élégance à ces fruits, qui sont de cette manière mobiles; les pistaches étant petites on peut en mettre 3 : quelques cerises à mi-sucre ainsi qu'à l'eau-de-vie, mises comme les fraises; de chaque objet une douzaine suffit. Quand tout est passé au caramel, vous groupez tous ces fruits, en piquant le bout du cure-dent, dans les fruits au tirage, et en mélangeant bien les couleurs et les qua-

lités des fruits. — Il faut les piquer un peu penchés en dehors, mais de manière cependant à ce que le poids des caramels n'entraîne pas les fruits sur lesquels ils sont piqués. Cette assiette demande encore beaucoup d'attention pour être portée et mise sur la table. — Elle forme un beau milieu dans un petit dîner.

3. Tambour de caramels.

On peut faire un tambour du même genre que cette assiette montée; mais en général on le garnit d'oranges, de marrons, de grosses brochettes. L'essentiel est de bien grouper les fruits. Ce n'est pas la quantité qui rend un tambour ou une assiette montée jolie, mais la manière dont elle est dressée; et ce n'est pas en dressant qu'il faut chercher le genre qui convient le mieux, c'est en préparant les objets qui doivent garnir le tambour : il faut donc les préparer en conséquence.

4. Pâte d'amandes au chocolat.

1 livre de sucre, 5 onces d'amandes, 6 onces de chocolat.

Opérez comme pour la pâte aux pistaches et ajoutez le chocolat par morceaux, à la pâte très chaude. Cette chaleur suffit pour le faire fondre et le mélanger.

5. Pistoles de brignolle.

Coupez des tranches de pâte de pomme rose en

feuilles de la même grandeur que les pistoles et placez la pâte de pomme au milieu de deux pistoles, pour être ainsi mise au caramel.

6. Amandes grillées à la pâte d'orgeat.

Torréfiez de belles amandes flot, que vous entourez ensuite de pâte d'orgeat pour les mettre au caramel. —Faites-les encore de même à la pâte d'amandes au chocolat.

7. Noix (imitation).

Épluchez des moitiés de noix, que vous faites ressuyer, et avec de la pâte au chocolat, formez-en la coquille et appuyez dessus la moitié de noix. — Brochettes de fer.

8. Amandes vertes (imitation).

Donnez à de petits morceaux de pâte de pistaches la forme d'une demi-amande verte, sur laquelle vous mettez 1 amande douce mondée et séchée.

9. Manière de mettre au caramel.

Tous les objets qu'on veut passer au caramel doivent être préparés d'avance. Les brochettes en fil de fer ont un avantage sur celles en bois ; l'emploi en étant plus facile, on opère ainsi : aussitôt le sucre cuit posez devant vous le poêlon , que vous penchez et assujettissez. — Prenez 2 brochettes garnies de ca-

ramel que vous passez dans le sucre; ayez un tamis bas à gros grain, dans lequel vous enfilez les brochettes, ce que vous faites faire par une autre personne, s'il est possible. Ces brochettes se posent ainsi dans le tamis : le premier objet que vous y mettez près du bois du tamis, le second à assez de distance pour ne pas toucher le premier, de manière que quand le tamis est garni il y ait 2 rangs de caramels. —Les brochettes en bois nécessitent une grille fine, dans les trous de laquelle on passe le bout des brochettes. Cette grille se pose ordinairement sur une terrine pour lui donner assez d'élévation, et la terrine sur un marbre ou une feuille de cuivre, pour éviter que le sucre ne tombe sur la table.

10. **Observation.**

S'il vous arrivait par hasard d'être obligé de faire du caramel en n'ayant ni grille ni tamis, remplissez un vase quelconque de sable que vous mouillez et dans lequel vous piquez vos brochettes. On pourrait encore les poser à mesure sur un marbre ou sur une pierre légèrement huilée; mais je n'aime pas ce genre de caramel, qui n'est avantageux que pour vendre au poids, vu qu'il contient en dessous une masse de sucre. Dans un grand extra, il est inutile d'attendre au dernier moment pour mettre au caramel. On peut mettre d'avance la moitié des objets qu'on a préparés, et dans une étuve d'une chaleur douce ils se conservent très bien. L'autre moitié peut se faire à mesure et sans confusion. — L'addition d'une cuillerée à

bouche de jus de pomme concentré est nécessaire.

11. **Marrons. — Préparation du sucre pour les marrons déguisés.**

2 onces de chocolat, 14 onces de sucre clarifié, une cuillerée à bouche de sirop de fruits, tels que prunes ou abricots, ou jus de pommes double. Coupez le chocolat finement, faites-le fondre avec un dixième de litre d'eau, ajoutez-y le sucre, et cuisez-le au cassé, en y ajoutant le sirop de fruit : ce sirop empêche de *grainer*. Il faut agiter le sucre à la fin de la cuisson, pour l'empêcher de brûler. On peut prendre cette cuisson avec l'odorat (Voyez *Cuisson du sucre, 2e partie*).

12. **Marrons déguisés.**

Prenez les morceaux de marrons confits, égouttez-les bien, broyez-les sur une pierre avec un rouleau, ou au mortier avec le pilon ; rassemblez cette pâte, à laquelle vous donnez ensuite la forme de marron. — Quoique cette pâte ait été confite à la vanille, on y en ajoute un peu. Préparez ensuite chaque marron avec une brochette en fil de fer, pour être mis au caramel. — On peut mettre cette pâte ainsi formée au caramel simplement.

13. **Id. ordinaires.**

Faites griller les marrons dont vous avez besoin ; retirez-en l'écorce, et préparez-les comme les pre-

miers, pour être mis au caramel. Il faut éplucher les marrons pendant qu'ils sont encore chauds.

14. Marrons farcis.

Quand vos marrons sont grillés, fendez-les en deux sur la longueur, évidez l'intérieur, garnissez-les de marmelade, et rassemblez les deux moitiés que vous garnissez tout de suite de la brochette, pour être mis au caramel. On peut de même les garnir de pâte de café, ou de chocolat et de pistache.

15. Pâtes de pistaches.

8 onces de pistaches, 2 onces d'amandes mondées, 2 livres de sucre : pilez bien les amandes et les pistaches à l'eau, en ne les mouillant qu'autant qu'il en est besoin; mettez la pâte dans une terrine; faites cuire le sucre au cassé; incorporez-le à la pâte de pistaches, en commençant à y mettre le sucre par petits filets. D'abord il faut vous faire verser le sucre pendant que vous l'incorporez à la pâte de pistaches, et qu'il le soit très légèrement. Quand tout est incorporé, et que la pâte est froide, passez-la sur la pierre au rouleau comme le chocolat. Cette pâte se forme en olives, pour être mise au caramel, et peut être employée de toutes manières.

16. Pâte d'avelines.

Mondez-les à l'eau bouillante, et opérez pour cette

pâte avec les mêmes proportions que pour celle de pistaches.

17. Pâte d'amandes au café.

Mêmes proportions; seulement pilez les amandes avec un extrait de café, auquel vous incorporez le sucre.

18. Id. de pommes.

(Voyez *Pâte de pommes*). Détaillez-la à l'emporte-pièce en carrés longs, et le plus possible d'une forme agréable pour être mise au caramel. Opérez de même pour les pâtes d'abricots, de coings et autres.

19. Écorce de fruits confits.

Préparez cédrats, oranges, citrons et autres, soit en morceaux carrés longs, de moyenne grosseur, ou à l'emporte-pièce à dessin; faites-les ressuyer un peu à l'étuve, avant de les mettre au caramel. On ne fait ce genre de caramel, que pour assiettes montées ou plateaux pour bals. — Ces fruits déjà confits sont un peu doux pour le caramel, mais font un bel effet comme mélange.

20. Fruits frais. — Grosses fraises ananas.

Choisissez-les fermes, laissez-leur la queue, mais coupez les petites feuilles qui sont autour, mettez-les au caramel avec des brochettes de fil de fer. Opérez

ainsi pour les framboises, cerises, gros raisins, muscat, gros raisin Corinthe : ces fruits sont assez gros pour être mis au caramel seuls, et valent mieux ainsi, que quand on met au caramel des grapillons qui sont toujours désagréables à manger. Faites encore ainsi de belles groseilles à maquereaux.

21. Cerises à l'eau-de-vie.

Égouttez ce que vous voulez employer de cerises sur une serviette; mettez-les en brochette en laissant la queue, et faites-les à mesure ressuyer sur un tamis. Il faut éviter de mettre les cerises sécher à l'étuve, car le sucre n'y adhère pas, et on aperçoit alors sur la cerise comme un corps huileux, ce qui nécessite de les mettre deux fois au caramel.

22. Noix.

Préparez des noix (si c'est l'hiver), comme il est indiqué à l'article noix en toute saison. Tâchez autant que possible de les peler par moitié, pour qu'en en mettant deux en brochettes, vous formiez une noix. C'est en les cassant qu'il faut prendre beaucoup de précautions. — Il faut les bien faire ressuyer avant de les préparer, car sans cela le centre contiendrait toujours de l'humidité ; si vous les épluchez par quartiers, vous pouvez souder chaque quartier avec du sucre cuit, et formant des moitiés, les mettre ainsi, deux en brochettes, pour former la noix entière.

23. Grenade.

Ancien caramel, mais qui, bien préparé, fait un bel effet : quand on a retiré l'écorce du fruit (ce qui se fait en coupant la grenade en quatre parties sans attaquer le fruit), on sépare les quatre quartiers, et alors on enlève l'écorce plus facilement; on détaille le fruit par petits morceaux en ayant soin de bien retirer une pellicule jaune qui enveloppe l'intérieur et qui est amère. — Préparez vos morceaux avec des brochettes de bois pour être mis au caramel.

24. Papesdanges.

(Voyez à l'article). Faites-les petits, de manière à ce qu'en les prenant avec la brochette ils n'aient pas plus de 2 pouces 6 lignes de longueur; ils font un bel effet dans une assiette de caramel.

25. Quartiers d'oranges.

Fendez l'écorce d'une orange en quatre sans attaquer le fruit; enlevez-la et nettoyez l'orange de tout le blanc qui reste dessus; séparez-la premièrement en deux; séparez ensuite chaque quartier, vous aidant pour cela d'un petit couteau; mettez les quartiers sur un tamis à ressuyer à une chaleur très douce; mettez-les ensuite en brochettes de fil de fer par un bout du quartier, en enfonçant la brochette jusqu'au milieu. Si vous les faites avec des brochettes de bois, piquez-

les transversalement au-dessus des pépins en attaquant le fruit le moins possible.

26. Observation sur le caramel.

Quand on met plusieurs objets au caramel, il faut toujours commencer par ceux qui contiennent le moins d'humidité, et continuer ainsi progressivement jusqu'aux oranges qui doivent finir la venue. On peut quand on en fait beaucoup, faire une cuisson exprès. — Les brochettes ne doivent jamais traverser, n'importe ce que l'on y met, autrement on casse le sucre en les retirant.

27. Dattes.

On a long-temps mis ce fruit au caramel seul; il avait un goût insipide et était moins agréable que garni de pâtes, comme on le fait maintenant; il faut choisir les dattes bien entières, pas écrasées, pour les mettre simplement au caramel. Il faut aussi retirer le noyau qui est dans l'intérieur.

28. Id. farcies.

Fendez les dattes en deux, en les coupant sur toute la longueur, retirez bien l'intérieur et garnissez les moitiés, en bombant un peu, de pâte de pommes blanche ou rose, de pâte de pistaches, de pâte d'avelines, de pâte d'amandes au café, d'oves moles (V. *Oves moles*).

29. Amande d'Aboukir.

Doublez une amande douce mondée de pâte de pistaches ou d'amandes, en lui conservant sa forme.

30. Brochette d'avelines.

Enfilez cinq ou six belles avelines avec une brochette de fer, en tournant un peu pour ne pas les casser, et mettez-les ainsi au caramel. Opérez de même pour les brochettes de raisins Corinthe, muscat, Fontainebleau; pistaches; cerises mi-sucre, verjus, id.; quartiers de noix.

31. Avelines doublées de pâte.

Opérez de même que pour les amandes d'Aboukir.

32. Raisin sec de Malaga farci.

Épluchez de beaux grains de Malaga en retirant les pepins de l'intérieur, garnissez-les ensuite de pâte d'amandes au café, de manière à ce qu'on aperçoive la pâte; mettez-en quatre par brochettes.

33. Méringues à l'italienne.

Dressez-les petites, et videz-les en les retirant de la planche; garnissez-les de crème fouettée; mettez-les ensuite au caramel; brochette de fil de fer. Laissez un peu refroidir le sucre, ou si vous mettez plusieurs objets au caramel, réservez ces méringues pour la

fin. — Je pense qu'il ne serait pas mal de souffler dessus pour rafraîchir le plus promptement possible ce caramel si délicat.

34. Amandes doublées de pâte de pistaches.

Posez sur chaque côté d'une belle amande mondée un peu de pâte de pistaches qui prend la même forme, et laissez voir un filet d'amande, ce qui tranche avec le vert. — Il faut pour cela rouler la pâte, que l'on coupe par petits morceaux, et qu'on aplatit un peu.

35. Tamera.

(Voy. *Tamera,* pâte d'œufs à la portugaise). Formez-en des olives en les roulant légèrement dans la farine. — Brochettes en bois.

36. Morceaux d'ananas.

Coupez carrément et en long des tranches d'ananas confits.

37. Ananas et pâte de pommes.

Coupez des morceaux d'ananas carrés longs et de la pâte de pommes rouges coupée de même, que vous unissez pour les mettre au caramel.

VARIÉTÉS.

PAIN DE GENÈVE, PAIN D'ÉPICES, ETC.

1. Petits pains de Genève. — 2. Yemas, ou œufs à l'espagnole. — 3. Biscuit genre de Reims.— 4. Pain d'épices ordinaire de Hollande. — 5. Pain d'épices des dames. — 6. Autre (genre nonette). — 7. Autre emploi de la pâte.— 8. Autre pain d'épices façon de Suisse. — 9. Divers.

1. Petits pains de Genève.

J'ai hésité à donner à la suite des fours une recette qui concerne la boulangerie plus particulièrement que l'office, mais j'ai cru en la donnant faire plaisir aux amateurs, et surtout rappeler aux voyageurs un souvenir agréable, en leur parlant de ce qu'ils ont pu voir à Genève. Ces petits pains servis avec profusion pour les déjeuners de thé et de café, à l'hôtel de Bergues, méritent d'être importés en France, de même que le Grisili de Turin que je n'ai pas eu le temps de voir faire, mais que j'espère communiquer plus tard. Turin, en effet, possède de très beaux pains, et peut pour cela rivaliser avec Venise. J'y ai

surtout remarqué un gros pain qui, pour la forme, ressemble à nos pains à potage, et dont la beauté et le goût sont remarquables. Grillé et garni de beurre, il peut remplacer les fours à thé. Du reste à Venise, comme à Padoue, le beurre est aussi d'une qualité supérieure. Je ne dois pas finir cet article sans parler des bonnes couronnes qui se font au Havre ; c'est je crois, un des meilleurs pains de France, et maintenant le voyage est si rapide et si agréable, qu'il est facile de s'en assurer. Pour le moment revenons à Genève.

Les petits pains de Genève se font ainsi : Mettez dans une terrine 5 onces de farine, délayez 1/2 once de levure avec 1/15 de litre d'eau tiède ce qui, incorporé aux 5 onces de farine, forme le levain. Laissez revenir du double, environ ; ajoutez 2 gros de sel, 10 onces de farine, 3 onces de beurre très frais, 1/5 de litre de lait légèrement tiède. — Opérez bien le mélange dans la terrine en coupant la pâte avec la main comme font les boulangers. Quand elle est bien lisse, laissez-la reposer pendant 1/4 d'heure à une chaleur douce. Vous ajoutez en la travaillant une cuillerée à bouche de lait, dans lequel vous avez mis un peu de levure. Beurrez des moules à biscuits (dits de 3 sous), avec un pinceau. Versez la pâte sur la table et rassemblez-la en pelotte, en ajoutant un peu de farine sur la table. — Coupez d'abord la pâte par morceaux, et roulez-la ensuite à la main ; il faut qu'elle soit bien unie. Mettez à mesure les morceaux dans les moules, en appuyant légèrement le dessus

de la main sur la pâte pour lui faire prendre la forme du moule. — Mettez-les à l'étuve, chaleur modérée, et quand ils sont revenus, dorez-les à l'œuf passé au tamis et très clair. Donnez-leur sur la longueur trois coups de ciseaux de 2 lignes de profondeur, et mettez à cuire à four chaud.

Comme je n'avais vu faire ces pains à Genève qu'une fois, et comme à travers un prisme, j'étais incertain du succès, mais cet essai a réussi au-delà de mon attente, et un boulanger en grande réputation à Paris, a trouvé ces petits pains d'un goût délicat et d'une confection parfaite.

2. Yemas, ou œufs à l'espagnole.

Prenez quinze jaunes d'œufs que vous passez au tamis de crin, prenez de sucre à 34 degrés une quantité égale en poids. Mêlez le sucre aux jaunes dans un poêlon, et cuisez sur un feu modéré jusqu'à ce que cette marmelade d'œufs ait acquis assez de consistance pour qu'on puisse quand elle est froide la rouler sur une table légèrement farinée. Prenez-en par petites parties que vous roulez et auxquelles vous donnez la forme d'un œuf de pigeon. Quand ces œufs sont froids, mettez-les au caramel avec des brochettes en bois ; les brochettes en fil de fer couperaient la pâte qui est très délicate à travailler, et c'est pour cela qu'on se sert d'un peu de farine pour la mouler à la main.— Ce genre de caramel est très usité en Espagne.

Si la pâte était trop délicate, au lieu de suspendre les yemas comme les autres caramels, on les poserait en sortant du sucre, sur un marbre légèrement huilé (huile d'amandes douces) : c'est ainsi qu'on les fait en Espagne.

3. Biscuit, genre de Reims.

J'ai fait ce biscuit depuis que j'ai donné les recettes des biscuits de Reims, comme il en diffère par quelques points, j'ai voulu en donner aussi la recette.

10 onces de sucre, 8 onces de farine, 4 œufs, râpure d'un demi-citron. Mettez le sucre dans une terrine, ajoutez-y les œufs, fouettez ce mélange au fouet de fil de fer pendant 25 minutes, et avec la râpure de citron. Ajoutez-y la farine, légèrement et par petites parties; quand la pâte est bien lisse, dressez-la dans des caisses en fer-blanc forme de biscuits de Reims. En la dressant, unissez la pâte avec une cuiller dans la caisse et retirez-en l'excédant. — Glacez au tamis de soie.

Les moules doivent être beurrés au pinceau (beurre clarifié) et glacés à la fécule. Glacez vos moules de même pour les biscuits de Reims que j'ai déjà indiqués.

4. Pain d'épices ordinaire de Hollande.

1/2 livre de miel de Bretagne, 1/2 livre de melasse, 4 gros de potasse, 1 livre de farine de seigle, 1/2 gros d'ammoniaque, 2 onces d'anis concassé.

Faites dissoudre l'ammoniaque après l'avoir broyée, ainsi que la potasse, avec le moins d'eau possible et séparément; mettez le miel et la mélasse à bouillir dans un poêlon, écumez et laissez ce mélange de côté pendant 10 minutes en y ajoutant la dissolution d'ammoniaque.

Incorporez-y la farine de seigle, l'anis et la dissolution de potasse que l'on peut de même ajouter broyée; travaillez ce mélange sur la table pendant 10 minutes et mettez le tout dans une terrine au frais pendant huit jours. Pour vous servir de la pâte, étirez-la le plus possible de manière à y incorporer beaucoup d'air.

Ajoutez à la pâte, du cédrat confit et coupé par petits morceaux, de l'orange, du citron ou de la bigarade confite; formez de cette pâte des carrés de 1 pouce d'épaisseur, que vous mettez dans des encadremens de bois de 8 pouces de longueur sur 4 1/2 de largeur, et 3 pouces de hauteur. Huilez-les légèrement avant d'y mettre la pâte; la feuille sur laquelle cuit la pâte doit être farinée légèrement. Brossez bien le dessus pour qu'il n'y reste pas de farine, et dorez la pâte à l'eau ou au lait : chaleur modérée. Si la pâte présentait trop de résistance pour être bien allongée, on prendrait dans les mains du miel qui s'y incorporerait et la rendrait liante ; la pâte quand elle est bien travaillée se moule sur la table en y ajoutant très légèrement de la farine.

5. Pain d'épices des dames.

1 livre 2 onces de miel, 1 livre de farine de seigle, 4 gros de potasse, 1/2 gros d'ammoniaque, 1 once de savon blanc, 2 onces d'anis.

Faites bouillir le miel, en y ajoutant le savon coupé comme en *copeaux* et l'ammoniaque broyée finement ; opérez, du reste, comme pour le précédent pour la pâte. — Pour l'emploi vous roulez la pâte par parties que vous coupez ensuite par morceaux de la grosseur d'un macaron, roulez-les bien dans la main et posez-les sur une feuille beurrée légèrement. Dorez à l'œuf passé au tamis (voy. *Dorure*). — Four moyenne chaleur. — Dressez à 1 pouce de distance.

6. Autre (genre Nonette).

1 livre de miel de Bretagne, 14 onces de farine de seigle. 1 once de cannelle, 1/4 d'écorce d'oranges confites et coupées par morceaux, 2 onces d'écorce de citron. Dito, 4 gros de potasse. Opérez comme pour les précédens.

Pour l'emploi, prenez la pâte par parties que vous coupez de la grosseur d'une noix : Vous les roulez premièrement et vous les aplatissez ensuite d'environ 3 lignes. — Glacez à l'eau et ajoutez sur chacune un morceau d'écorce d'oranges confite. — Four chaud.

7. Autre emploi de la pâte.

Formez la moitié en nonettes, ayez ou des avelines

mondées ou des amandes mondées de même et coupées en petits filets. — Roulez de la pâte dedans et formez-en ensuite des gimblettes ou de simples morceaux longs de 2 pouces; cuisez à four chaud. Pour obtenir ces pâtes plus légères, on peut couvrir le tout d'une feuille de papier à la fin de la cuisson pour ménager les amandes.

8. Autre pain d'épices, façon de Suisse.

Versez dans une terrine 1 livre 1/2 de miel après l'avoir fait bouillir et écumer. Ajoutez-y autant de farine que le miel peut en prendre et travaillez ensuite la pâte sur la table, puis remettez-la dans la terrine au frais : de cette manière on peut l'employer quand on veut. Il ne s'agit plus que d'y incorporer 6 gros de potasse fondue dans un peu d'eau, et d'allonger la pâte comme les précédentes en y ajoutant d'abord un peu de miel pour faciliter le travail (si toutefois c'est nécessaire), ensuite 1 once de cannelle, 2 gros de gérofle en poudre, 3 onces d'écorce d'oranges, 3 onces d'écorce de citrons confits, le tout coupé très finement et que vous travaillez avec la pâte. Les grands fabricans tirent la pâte sur un crochet en fer fixé à 5 ou 6 pieds d'élévation, ce qui leur donne plus de facilité pour la bien tirer. Coupez la pâte par morceaux que vous moulez et cuisez dans des encadremens de bois. — Dorez comme les autres au lait ou à l'eau. — Four de même; chaleur moyenne. On les garnit ensuite d'oranges, de citrons, de cédrats

en tranche, d'amandes mondées et fendues en deux. On frotte le pain d'épices encore chaud, avec une dissolution de gélatine et de bière, et à mesure on y colle ces ingrédiens. — Ces pains d'épices doivent être très légers, ce qui dépend du travail de la pâte.

9. Divers.

Il faut pour un bon fromage fouetté de 60 centimes 1/5 de litre de crème.

Comme la crème doit être très compacte quoique légère, je crois qu'une petite quantité doit être fouettée au fouet de fil de fer, et une grande masse au fouet de buis.

C'est surtout l'été qu'il est le plus difficile d'obtenir la crème bien ferme; il faut alors la mettre à la glace et l'en entourer encore quand on la fouette. — On pourrait remplacer la glace par de l'eau de puits. Il faut, dans ce cas, faire confectionner un vase en fer-blanc de la forme d'une terrine ordinaire, le mettre dans de l'eau de puits que l'on change souvent, et n'y fouetter la crème que quand elle a acquis le même degré de fraîcheur que l'eau.

Comme souvent dans un office on a des blancs d'œufs que l'on désire employer, en voici la pesanteur comparée à celle des jaunes.

Les 3 blancs d'œufs avec lesquels j'ai fait cet essai pesaient.	4 onces.
Les 3 jaunes.	2 onces.

Il y a dans plusieurs recettes des mesures qui ne sont usitées qu'à Paris, il est donc nécessaire d'en donner l'équivalent en litres.

La chopine correspond au 1/2 litre.
Le demi-setier — au 1/4 litre.

SUPPLÉMENT

AUX

PETITS FOURS.

TARTINES.

Pilez très finement une demi-livre d'amandes mondées et séchées avec 5 jaunes d'œufs. Mettez cette pâte dans une terrine, ajoutez-y une demi-livre de sucre et 6 jaunes d'œufs. Travaillez ce mélange comme une pâte à biscuits. Quand il en aura la consistance, fouettez 6 blancs d'œufs que vous y incorporez avec 1/4 de farine. Ayez pour la cuisson le moule indiqué aux biscottes polonaises, beurrez-le bien de beurre clarifié avec un pinceau, passez dedans de la fécule, remplissez ce moule aux trois quarts, assujettissez-le pour qu'il ne tourne pas. — Quand ce four sera cuit

et froid, coupez-le par tranches de 2 lignes d'épaisseur; ayez du beurre très frais, que vous travaillez d'abord pour le rendre liant; vous l'étalez ainsi plus facilement sur les tranches de four, que vous parsemez ensuite de sucre à graine. — Très bon pour le thé.

TABLE

DU TOME PREMIER

DU

TRAITÉ DE L'OFFICE.

I. Avant propos 1

II. Hors-d'œuvre 1

Chap. I. Poissons et viandes ..... *ib.*

Chap. II. Légumes 11

Chap. III. Légumes, macédoine 19

III. Salades 30

IV. Fromages 39

V. Compottes. — Introduction 1

Chap. I. Pommes 14

Chap. II. Poires 28

Chap. III. Coings 37

Chap. IV. Oranges et bigarades 40

Chap. V. Cédrats, citrons et chinois 50

Chap. VI. Compottes aux œufs 56

Chap. VII. Pêches et brugnons 67

Chap. VIII. Groseille, épine-vinette, cerises, mûres, bigarreaux 71

Chap. IX. Ananas et angélique 78

Chap. X. Prunes, fraises, framboises, abricots 84

Chap. XI. Compottes diverses 97

*

VI. Raffinage du sucre..... 4

VII. Petits fours..... 11

Chap. I. Notions préliminaires..... ib.

Chap. II. Biscuits. — 1re *partie*..... 39

2e *partie*, détail de la pâte... 55

3e *partie*, glace à biscuits... 68

Chap. III. Fours à thé..... 84

Chap. IV. Lecrelets, moustatchioly, meringues..... 119

Chap. V. Petits fours d'amandes..... 137

VIII. Soufflé, blanchissage, ruban, objets en sucre..... 181

IX. Caramels..... 198

X. Variétés..... 211

FIN DE LA TABLE DU TOME PREMIER.

TRAITÉ

DE L'OFFICE.

II.

Paris. — Imp. Bénard et Cie, 2, rue Damiette.

TRAITÉ

DE L'OFFICE,

PAR M. ÉTIENNE,

ANCIEN OFFICIER DE L'AMBASSADE D'ANGLETERRE,
OFFICIER DE MADAME LA PRINCESSE DE BAGRATION, A PARIS.

AVEC DESSINS GRAVÉS SUR ACIER.

2 volumes, Prix : 10 fr. 50 c.

TOME SECOND.

PARIS,

AU BUREAU DE LA COLLECTION CULINAIRE D'ANTONIN CARÊME.
DE LA COLLECTION DE TOUTES LES CHASSES, AVEC ALBUMS DE CHASSE,
DU COURS COMPLET D'AGRICULTURE.
EN 20 VOLUMES IN-8,
AVEC ENVIRON 4000 SUJETS GRAVÉS SUR ACIER : 110 FR.

Paris, rue des Moulins, 8.

TRAITÉ DE L'OFFICE.

RÉFLEXIONS GÉNÉRALES.

Ce traité pour être complet doit indiquer tout ce qui est du ressort de l'office dans une grande maison. Les hors-d'œuvre, les salades, les déjeuners de thé et de café, quelques boissons médicinales, et jusqu'à l'eau à la glace, sont du domaine de l'officier; mais c'est surtout le dessert qui réclame les soins les plus intelligens, les ressources les plus variées; une élégance à-la-fois facile et sévère, une habileté enfin

consommée, qui, là, doit paraître dans les moindres détails. — Le dessert se compose de cinq parties : les assiettes montées, les tambours, les compotes, les corbeilles de fruits, les glaces : les assiettes montées sont garnies de divers bonbons, de pastillage, de fruits confits, de caramels ; les tambours de four sec, glacé, etc. ; pour le choix des compotes, on se règle sur la qualité des fruits, la beauté et la variété des couleurs ; quant aux assiettes de fruits on est obligé de suivre la saison, ce n'est donc que pour la manière de dresser et pour l'élégance, que l'on peut donner des règles. — J'en ferai un article à part. — Les glaces qui viennent si agréablement terminer le dîner se servent soit moulées et dressées sur des corbeilles de glace naturelle, soit en bombes ; elles exigent une recherche de travail qui fait de cette riche partie une spécialité. Les sorbets et les boissons appartiennent aussi à l'officier, et ne sont pas une de ses moindres attributions.

Telle est la tâche de l'officier ; tel sera l'ensemble de ce livre ; tout ce qui se rapporte au travail peut être indiqué, mais ce que jamais personne n'enseignera sur le papier, c'est la manière de dresser. Il y a des services en bronze qui se prêtent merveilleusement à cette opération, et où l'œil est flatté tout d'abord ; mais dégarnissez-les, remplacez-les par des services en porcelaine, le charme disparaît.

Un bal demande surtout toutes les ressources de l'imagination. C'est là qu'apparaissent les bonbons, le four, le tirage, les compotes, le caramel, les

fruits, les glaces, les boissons, les plateaux garnis de tout ce qui peut les rendre élégans. Le travail de toute l'année contribue à cette élégance, à cette recherche, et ce travail commence avec les premières oranges que l'on confit. Ensuite viennent les cédrats, l'angélique, et en général tout ce qui constitue les conserves. C'est donc dans la préparation préliminaire des fruits, soit en bouteilles pour conserves, soit confits pour tirage, que consistent les ressources de l'officier pour l'hiver, ressources qu'il doit se créer d'avance.

Après la livraison des conserves, viendront les bonbons, puis cette riche collection de glaces, de boissons, etc., et en général tout ce qui peut flatter l'homme opulent et le grand seigneur. Les petits détails de l'office seront traités à la fin ; peut-être a-t-on trouvé cette marche un peu lente, mais décrire et faire sont deux choses bien différentes, et de nombreuses rectifications étaient nécessaires, pour la parfaite indication des procédés.

TRAITÉ DE L'OFFICE.

CONSERVES.

1. Des conserves. — 2. Des bouteilles. — 3. Des bouchons. — 4. Du bouchage à la palette. — 5. Du ficelage à la ficelle. — 6. Autre manière. — 7. Ficelage au fil de fer. — 8. Autre manière. — 9. Du goudron. — 10. Des sacs en toile pour les bouteilles. — 11. Du bain-marie. — 12. Observation sur l'application du calorique. — 13. Abricots en quartiers. — 14. Abricots entiers tournés. — 15. Abricots avec la peau. — 16. Abricots pour marmelade ou pâte. — 17. Abricots pour glaces. — 18. Marmelade d'abricots. — 19. Abricots verts. — 20. Pêches en quartiers. — 21. Petite mignonne entière. — 22. Pêches en moitié mondées. — 23. Pêches par moitié avec la peau. — 24. Pêches pour glaces. — 25. Pêches vertes. — 26. Poires d'Angleterre. — 27. Bon chrétien. — 28. Catillac. — 29. Poires pour glaces. — 30. Pommes de calville par moitié. — 31. Pommes d'apis. — 32. Jus de pommes pour gelées. — 33. Pommes pour pâte ou marmelade. — 34. Ananas entier. — 35. Des parures. — 36. Ananas en quartiers. — 37. Remarque. — 38. Ananas pour glaces. — 39. Ananas au sucre en poudre. — 40. Cerises avec queues et noyaux. — 41. Cerises sans noyaux. — 42. Cerises mi-sucre. — 43. Jus pour boisson et glaces. — 44. Bigarreaux. — 45. Griottes. — 46. Mérises. — 47. Cerises pour confitures. — 48. Groseilles rouges épépinées. — 49. Groseilles blanches épépinées. — 50. Groseilles rouges et blanches entières. — 51. Groseilles pour glaces. — 52. Autre manière. — 53. Jus de groseilles pour gelées. — 54. Jus de groseilles pour boisson et sirop. — 55. Épine-vinette. — 56. Jus d'épine-vinette pour glaces ou glaçage du four. — 57. Épine-vinette pour décorer. — 58. Jus pour gelées. —

59. Framboises. — 60. Emploi des moyennes et petites. — 61. Framboises pour glaces. — 62. Jus de framboises. — 63. Autre manière de filtrer. — 64. Framboises blanches. — 65. Cornouilles à gros fruit rouge. — 66. Conserves de cornouilles. — 67. Mûres. — 68. Mûres roses. — 69. Brugnons. — 70. Prunes de mirabelle. — 71. Mirabelles pour marmelade. — 72. Reine - claude. — 73. Marmelade de prunes de reine-claude. — 74. Prunes de monsieur. — 75. Verjus. — 76. Muscat pour glaces. — 77. Groseilles à maquereaux. — 78. Cassis. — 79. Coings. — 80. Coings pour pâte. — 81. Marrons entiers. — 82. Violette double pour praliner. — 83. Fleurs d'oranger. — 84. Autre manière. — 85. Fleurs d'oranger pour compote. — 86. Angélique. — 87. Fraises à froid. — 88. Autre manière. — 89. Essai fait sur la fraise. — 90. Autre manière. — 91. Observations. — 92. Fraises pour compote. — 93. Manipulation. — 94. Fraises au sucre en poudre. — 95. Observations. — 96. Groseilles pour glaces. — 97. Remarque.

1. Des conserves.

Comme la beauté des conserves et leur qualité dépendent premièrement du parfait bouchage, secondement du choix du fruit, il est essentiel que les personnes qui en font se persuadent bien que c'est la partie de l'office qui demande le moins d'économie pour sa confection. — Les fruits pour quartiers ou entiers doivent être pris avant leur entière maturité; il ne faut pourtant pas étendre cette règle trop loin. — L'addition du sucre maintient la beauté du fruit; aussi en ajoute-t-on davantage à ceux qui contiennent beaucoup d'humidité. On met le sucre plus ou moins cuit : un fruit mûr plus qu'il ne faut exige le sucre plus serré.

2. Des bouteilles.

Il y a pour cette confection deux genres de bouteilles, les unes en verre noir et les autres en verre

blanc; ces dernières flattent davantage la vue et présentent sous le rapport des grandeurs une plus grande variété. Je crois que l'officier doit les prendre un peu plus grandes qu'il ne faut pour une compote, de manière à pouvoir servir une compote deux fois en y ajoutant l'excédant. Il est très facile de se rendre compte pour beaucoup de fruits de la quantité dont on a besoin en figurant d'abord le fruit dans le compotier ; la pêche et l'abricot restant moins fermes, demandent un supplément; car pour une compote d'abricots on est souvent obligé d'en faire deux rangs superposés. Les bouteilles doivent être remplies de manière à ce qu'il ne reste que 7 lignes d'intervalle entre le fruit et le bouchon, surtout quand elles doivent voyager.

3. Des bouchons.

On doit les choisir du liége le plus fin et toujours avant de commencer l'opération. — Comme je l'ai déjà dit, le parfait bouchage assure la qualité des conserves ; on ne saurait donc trop prendre de précautions dans le choix des bouchons, qui doit être fait autant que possible aussitôt qu'ils arrivent, sauf à les payer un peu plus cher. Un bon bouchon peut, dans beaucoup de cas, servir deux fois ; c'est donc encore une économie sous un autre rapport. Pour opérer un bouchage parfait, il convient d'avoir dix à quinze bouchons par cent en plus que les bouteilles que l'on veut confectionner. Le meilleur liége nous

vient des montagnes de la Catalogne. La tête du bouchon doit au moins excéder de 2 lignes la grosseur de l'autre bout. Il faut mâcher le bouchon aux trois quarts de sa longueur, en commençant par le bout le plus effilé et à l'aide de l'instrument dit mâchoire, ce qui rend le liége liant et plus souple et en rapproche les pores. On opère encore, à défaut de mâchoire, en battant le liége avec la palette sur un billot; on retire la carre du petit bout avec un couteau pour faciliter l'introduction dans la bouteille. Le bouchon doit être passé à l'eau avant d'opérer le bouchage, ce qui le facilite. Un de mes amis, M. Jean Jean, se sert d'un procédé qui consiste à envelopper le bouchon d'une feuille d'étain très mince; de cette manière l'introduction se fait plus facilement, et cette addition doit nécessairement corriger les défauts qui pourraient exister dans le liége. Je crois qu'il faut cependant éviter l'étain pour les fruits rouges.

4. Du bouchage à la palette.

J'indique cette manière, car peu de personnes possèdent la mécanique dont on se sert maintenant dans les établissemens qui font cette partie en grand. Cette mécanique consiste en une vis de pression, dont je donnerai l'indication avec l'adresse du fabricant. Le bouchage s'opère mieux, mais on regarde souvent à cette première dépense : c'est donc pourquoi je reviens à l'ancien système. Ayez un billot,

sur lequel vous posez un torchon plié en huit; posez-y votre bouteille, ajustez le bouchon, qui doit n'y entrer qu'avec force, ce que la diminution de la carre facilite; passez-le dans l'eau, essuyez le bout seulement; introduisez le bouchon en tournant, appuyez fortement pour soutenir la bouteille d'aplomb en soutenant le bouchon, que vous quittez aussitôt qu'il est un peu entré pour prendre la bouteille par le col; vous la maintenez fermement sur le billot et continuez d'enfoncer le bouchon à coups redoublés; on doit surtout faire attention à tenir la bouteille le plus haut possible pour qu'en cas de casse il n'en résulte pas d'accident. On ne doit même tenir la bouteille qu'en écartant le bas de la main, car l'indicateur et le pouce enveloppant bien le goulot de la bouteille suffisent pour la tenir d'aplomb. Une bouteille où le bouchon s'introduirait jusqu'au ras de l'embouchure serait mal bouchée, et il faudrait le retirer pour en substituer un autre. Le bouchon doit toujours excéder la bouteille au moins de 3 à 4 lignes. Les bouteilles ainsi bouchées, on procède au ficelage.

5. Du ficelage à la ficelle.

La longueur du morceau de ficelle dépend de la grosseur du bouchon; elle doit être de bonne qualité pour résister et maintenir le bouchon. — Pour les bouteilles à abricots, un morceau de ficelle de 22 pouces suffit. Voici comment on opère : Tenez dans la

main gauche l'un des bouts de la ficelle au moins à 6 pouces, faites passer en dessus près du pouce et de l'index l'autre bout, de manière à former un rond de 6 pouces de diamètre, passez la ficelle en dessous du cercle et enlevez-la à la hauteur d'un pouce, de manière à ce qu'elle forme comme l'anse d'un panier; appliquez cette ficelle ainsi préparée sur le bouchon, le cercle autour du col de la bouteille, et le morceau qui s'élevait au milieu du bouchon.—Tirez les deux bouts qui se trouvent opposés, en les relevant un peu, et nouez-les ensuite en pressant fortement sur le dessus du bouchon. Pour le bien comprimer faites à la ficelle deux tours de suite pour former le nœud. Ces deux tours maintiennent la pression et permettent de faire le nœud plus solidement et plus facilement. Il est essentiel pour les grosses bouteilles de mettre deux ficelles qui doivent croiser sur le bouchon.

6. Autre manière.

Prenez un bout de ficelle de 2 pieds 8 pouces pour les gros bouchons, doublez-le également, faites un nœud à environ 7 pouces, de manière à laisser les deux bouts de ficelle libres; vous les nouez autour du col de la bouteille en faisant deux tours pour faire le nœud. Relevez les deux bouts pour les nouer ensuite sur le bouchon, en faisant du reste comme ci-dessus, ce qui n'empêche pas de mettre double ficelle en croix.

7. Ficelage au fil de fer.

Prenez du fil de fer n° 5 recuit, coupez-le par parties d'un pied et demi, pliez-le en deux par le milieu et commencez à le tordre de l'endroit plié jusqu'au tiers, écartez ensuite les deux bouts, avec lesquels vous entourez le goulot de la bouteille au-dessous de la cordeline; rejoignez les deux bouts après en avoir entouré le col parfaitement, tordez-les ensemble quelques tours seulement, relevez les deux bouts sur le bouchon ainsi que le premier bout doublé, qui doit se trouver diamétralement opposé; ajustez-les sur le bouchon, tordez-les ensemble avec une pince, de manière à bien comprimer le bouchon. Coupez alors le fil de fer à 4 lignes du bouchon et rentrez la pointe en dedans en donnant dessus un léger coup avec la pince.—Deux fils de fer ainsi posés en croix sont de toute nécessité pour les gros bouchons.

8. Autre manière.

Quand votre bouchon est ajusté dans la bouteille, posez dessus et en croix deux petites bandes de tôle de 3 lignes de largeur et d'environ 6 pouces de longueur, et tournez la vis de pression dessus. Quand le bouchon est suffisamment entré, ajustez les bouts de tôle bien près du goulot de la bouteille. Passez par-dessus un bout de fil de fer n° 5 recuit, que vous serrez avec une pince bien justement au-dessous de la cordeline. Relevez ensuite les quatre bouts de la tôle sur le bouchon.

9. Du goudron.

On peut se passer de goudronner les bouteilles qui ne sont pas pour expédier, si la cave où on met les conserves n'est pas humide; de cette manière on peut employer les bouchons plusieurs fois, et on peut même les faire retourner après leur avoir donné un bouillon pour les rendre à leur état primitif de rondeur.

10. Des sacs en toile pour les bouteilles.

La manière d'emballer la bouteille dans le foin ne me semble pas satisfaisante. Je préfère donc mettre les bouteilles dans des sacs de forte toile ou treillis, ayant en haut une coulisse et enveloppant la bouteille jusqu'au bouchon.

11. Du bain marie.

Je me suis toujours servi pour cette opération d'une grande bassine en cuivre de 13 pouces de hauteur et de 19 pouces de diamètre, dont le fond entre dans un fourneau à bois; quand mes bouteilles sont enveloppées dans les sacs je les range dedans, je remplis d'eau à environ 2 pouces de la cordeline, car la chaleur fait monter l'eau; on peut même en ce cas en retirer un peu pour que le bouchon reste hors de l'eau. Il faut premièrement appliquer la chaleur lentement pour que l'intérieur des bouteilles s'en pénètre également. C'est à la fin qu'il faut sur-

veiller le bouillon qui doit s'opérer sur toutes les parties de la bassine, et à cet effet on le décide franchement en ajoutant du bois fendu, que l'on peut retirer aussitôt qu'on a obtenu ce résultat, pour enlever la bassine avec plus de facilité de dessus le fourneau. — Dans les ménages on peut employer un chaudron pour le bain-marie, et si les bouteilles excédaient la hauteur du chaudron, on les enveloppe-rait d'un double torchon. On peut pendre ce chaudron à la crémaillère de la cheminée, en observant pour la fin de la cuisson les mêmes procédés que pour la bassine, c'est-à-dire en décidant franchement le bouillon par une addition de feu. Pour les produits délicats, ou fruits un peu plus mûrs qu'il ne faudrait, on retirera l'eau de la bassine une 1/2 heure après qu'elle est hors du feu, en la penchant et en soutenant les bouteilles. Un clayon est nécessaire pour poser les bouteilles dessus; il doit entrer aisément dans la bassine.

12. Observation sur l'application du calorique.

On a long-temps employé du foin pour entortiller les bouteilles, et on remplissait exactement la bassine ou le chaudron de bouteilles ; il en résultait que le vase contenant beaucoup de produits contenait peu d'eau et entrait par conséquent très vite en ébullition. On retirait le vase du feu que l'intérieur des bouteilles était encore froid. C'est ce qu'il faut éviter en proportionnant l'eau à la quantité des bouteilles; du reste cet inconvénient disparaît avec

les sacs en toile, qui laissent entre les bouteilles assez de distance et n'absorbent pas de liquide. Il est encore nécessaire de ne retirer la bassine qu'aussitôt que le bouillon existe dans toutes les parties du vase, et ce moment est très important à surveiller.

13. Abricots en quartiers.

Le commun et l'abricot-pêche de plein vent sont les seuls dont on se serve pour conserves. Il faut les choisir fermes, d'une belle teinte jaune clair, le noyau se détachant bien, les fendre en deux, les parer très régulièrement par petites bandes, et les ranger à mesure dans la bouteille, le dessus du fruit en dehors, en s'aidant pour cela d'une petite spatule longue pour retourner les morceaux qui tomberaient en sens inverse. Il faut remplir ensuite la bouteille de sucre clarifié et à 28 degrés, pour leur donner deux minutes d'ébullition.

14. Abricots entiers tournés.

Choisissez des abricots d'une maturité bien égale; tournez-les comme il est indiqué à l'article *Compote;* opérez du reste comme pour l'abricot en quartiers. — Même ébullition.

15. Abricots avec la peau.

Il faut les choisir de même que ceux pour quartiers, quant à la couleur, sans taches, et ne parer

légèrement que les carrés. Cet abricot se conserve mieux que le précédent, surtout pour les voyages, et est préférable quant au goût. Même façon que celui en quartiers.

16. Abricots pour marmelade ou pâte.

Choisissez l'abricot blanc, mûr; pelez-le légèrement, coupez-le ensuite par morceaux. Remplissez les bouteilles en le tassant, et ajoutez par bouteille un quart de sucre que vous défalquez quand vous voulez l'employer. Le sucre maintient le fruit plus clair (Voy. pour l'emploi *Marmelade d'abricots*). — Deux minutes d'ébullition.

17. Abricots pour glaces.

Prenez de beaux abricots-pêches bien mûrs; pelez-les très légèrement, et opérez du reste comme pour l'abricot pour marmelade. — Même ébullition.

On peut conserver, quand on le fait pour employer soi-même, cet abricot sans le peler; il conserve ainsi plus de parfum.

18. Marmelade d'abricots.

(Voy. *Marmelade d'abricots.*) Aussitôt que votre fruit est fondu avec le sucre et refroidi avec les mêmes précautions, remplissez vos bouteilles pour leur donner deux minutes d'ébullition. Vous pouvez réduire cette marmelade à mesure que vous en avez besoin; mais, pour la qualité, il est préférable de la

servir sans lui faire subir de réduction, le goût en est plus délicat.

19. Abricots verts.

Aussitôt qu'ils sont reverdis et bien rafraîchis, égouttez-les, remplissez-en de moyennes bouteilles, et ajoutez le sucre à 34 degrés; donnez aux bouteilles deux minutes d'ébullition. On choisit pour ce genre de conserves, ainsi que pour les autres fruits verts, des bouteilles d'une teinte légèrement vertes, ce qui avantage un peu le fruit, surtout pour le commerce.

20. Pêches en quartiers.

La calande ou la grosse mignonne sont celles qui s'emploient le plus communément à Paris.—Ce fruit demande à être bien choisi quant à la maturité; trop ferme, il présente dans la bouteille une teinte verte et est d'un mauvais goût. Quant à la manière d'opérer, elle est la même que pour l'abricot.

21. Petite mignonne entière.

Cette charmante pêche est la première qui paraît dans nos marchés par petits paniers longs qui en contiennent huit. Il faut la choisir assez mûre pour que la peau se détache à l'eau bouillante, la bien égoutter après l'avoir rafraîchie, et remplir les bouteilles en y ajoutant en même temps et à mesure du sucre à 32 degrés. De cette manière le fruit reste

bien rond soutenu par le sucre, au lieu que si l'on remplissait les bouteilles sans cette addition, les pêches se tasseraient trop et perdraient de leur forme. — Un seul bouillon au bain-marie.

22. Pêches en moitié mondées.

Coupez de belles pêches en deux, et choisissez-les comme les précédentes, assez mûres seulement pour que la peau se détache à l'eau bouillante; opérez pour le reste comme pour la petite mignonne.

23. Pêches par moitiés avec la peau.

Choisissez la pêche d'une teinte légèrement rosée et à sa maturité; parez seulement les carrés, remplissez les bouteilles et ajoutez du sirop à 28 degrés. — Deux minutes d'ébullition.

24. Pêches pour glaces.

Prenez des pêches bien mûres sans tache, le fruit d'un beau blanc, épluchez-les, coupez-les par morceaux et tassez la bouteille en l'emplissant; ajoutez par bouteille seulement 3 onces de sucre, et donnez un seul bouillon.

25. Pêches vertes.

J'ai souvent fait cette pêche pour tirage, car ce genre ne saurait être trop riche en variétés de formes

et de couleurs. Ce genre de conserves ne se fait que pour compote plutôt comme beauté que pour le goût, car le fruit étant pris avant sa maturité, n'a que celui qu'on veut lui faire prendre, soit vanille ou marasquin. Prenez ces pêches grosses, quoique vertes, tournez-les et blanchissez-les à fond; rafraîchissez-les ensuite environ un quart d'heure, égouttez-les bien sur une serviette, rangez-les dans les bouteilles, et versez dessus du sucre chaud à 38 degrés pour leur donner quatre minutes d'ébullition.

26. Poires d'Angleterre.

Même préparation qu'à l'article *Compote* (Voy. *Poires d'Angleterre*). Égouttez-les bien, rangez-les dans les bouteilles et versez dessus du sirop chaud à 38 degrés. — Huit minutes d'ébullition.

Opérez de même pour le rousselet, la muscatel, la blanquette et le martin sec : les poires faites ainsi restent plus blanches que si on leur donnait auparavant deux façons; aussi demandent-elles le sucre plus serré et introduit encore chaud.

27. Bon chrétien.

Cette poire peut se préparer par moitiés ou par quartiers, comme il est indiqué à l'article *Compote* (Voy. *Bon chrétien*). Il faut tenir le fruit un peu plus ferme au blanchissage. — Opérer du reste comme pour l'Angleterre.

28. Catillac.

Préparez les quartiers de catillac comme il est indiqué (voy. *Compote*) en soignant bien le blanchissage ou cuisson, surtout pour la couleur; de même que le bon chrétien, tenez-les fermes et d'un rose tendre. — Même procédé que pour l'Angleterre.

29. Poires pour glaces.

Coupez des crassanes par quartiers, épluchez-les et mettez-les à mesure dans une terrine de sirop, proportionnée à la quantité de poires que vous voulez faire; ajoutez un demi-jus de citron au sirop, et remplissez d'abord la bouteille des quartiers de poires auxquelles vous ajoutez le sirop. On ne prend cette précaution que parce que cette poire noircit très vite et produit alors un mauvais résultat. — La poire de Saint-Germain n'a pas cet inconvénient, mais elle est moins parfumée. On peut la préparer de même pour marmelade.

30. Pommes de calville par moitié.

Quoiqu'on puisse se procurer ce fruit presque pendant toute l'année, il y a une si grande différence pour le prix et pour la qualité, selon les saisons qu'il faut y donner un soin tout particulier. Il faut, pour faire cette conserve, prendre les pommes au mois de novembre ou de décembre; le fruit a acquis

toute sa maturité, se soutient mieux à la cuisson qu'à la première saison, et reste plus blanc qu'à la dernière.

Pour opérer, il faut parer vos quartiers ou moitiés, que vous mettez à mesure dans de l'eau fraîche, additionnée d'un jus de citron ; ayez ensuite un poêlon d'eau bouillante additionnée de même d'un jus de citron ; donnez-leur un très léger blanchissage, rafraîchissez-les à grande eau. Quand elles sont froides, égouttez-les, rangez-les dans les bouteilles à grande embouchure, versez dessus du sucre clarifié cuit à 38 degrés et chaud ; il faut éviter de tasser, mais seulement bien ranger chaque moitié dans la bouteille. — Deux ou trois minutes d'ébullition. — Il ne faut pas en général verser le sucre lorsqu'il sort immédiatement du feu, pour éviter la casse, mais après dix minutes d'attente.

31. Pommes d'apis.

Choisissez ces pommes, de même que la calville, d'égale grosseur, plutôt moyennes que grosses, ayant toutes la même teinte et, le plus possible, sans défauts. Evidez légèrement l'intérieur, après qu'elles sont toutes tournées, en les mettant à mesure dans de l'eau bouillante additionnée de jus de citron et à grande eau. Si on les évidait avant, l'intérieur viendrait noir, teinte que le fruit ne perdrait pas, même au blanchissage. Il sera bien, à la moitié du blanchissage, de les changer d'eau, mais toujours avec de l'eau bouillante à laquelle on peut ajouter un peu

d'alun, ce qui soutient le fruit, qui du reste est très long à blanchir. On les rafraîchira bien, et on opérera pour le reste comme pour les calvilles. On peut encore les mettre à l'eau bouillante à mesure qu'elles sont tournées et évidées; elles restent plus blanches.

32. Jus de pommes pour gelée.

(Voy. à l'article *Gelée de pommes*). Préparez le jus de même, pour le mettre en bouteilles ordinaires à petit goulot, et lui donner un bon bouillon.

33. Pommes pour pâte ou marmelade.

Faites fondre votre pomme comme il est indiqué à l'article *Pâte de pommes;* vous pouvez y ajouter du sucre ou n'en pas mettre, peu importe à ce fruit, qui n'a pas besoin de soutien à la cuisson; si on les prépare sans sucre, on l'ajoutera ensuite à mesure qu'on aura besoin ou *de pâte* ou *de marmelade* (voy. les proportions à ces articles); un seul bouillon, et bouteilles à moyen goulot.

34. Ananas entier.

Epluchez l'ananas après l'avoir brossé, donnez-lui une très légère parure, ensuite une seconde plus grandement, car ces parures mises à part en bouteilles peuvent vous servir pour punch, glaces et autres emplois. Mettez les ananas ou l'ananas dans une boîte en ferblanc proportionnée à sa grosseur; remplissez moyennement la boîte de sirop à 10 de-

grés. Faites souder le couvercle pour donner deux heures d'ébullition à l'ananas.

35. Des parures.

Mettez-les en bouteilles, ajoutez-y du sucre à 26 degrés, et donnez-leur cinq minutes d'ébullition.

36. Ananas en quartiers.

Opérez pour le parer comme pour l'ananas entier; coupez-le en deux sur la longueur, et coupez ensuite ces deux moitiés de même par parties que vous mettez à mesure en bouteilles, et auxquelles vous ajoutez du sucre à 26 degrés pour leur donner cinq minutes d'ébullition. Quand l'ananas est petit, on peut le couper en beignets : ce genre vaut mieux pour dresser en compotes. Dans les maisons où l'ananas est en profusion, on pourra premièrement, après l'avoir paré de son écorce, le couper par tranches de deux lignes d'épaisseur, et détailler ensuite ces tranches au coupe-pâte; l'excédant sera mis ensuite en bouteilles comme parure.

37. Remarque.

Il venait autrefois beaucoup d'ananas confits d'Amérique qui ne remplissaient pas le but que l'on se proposait, car il ne leur restait plus le goût fin du fruit : le sucre et la manière dont ils étaient confits leur retiraient toute leur qualité, et il était impossible de les présenter sur les tables de luxe. Maintenant il

en vient en boîte qui réuniront tout ce que les amateurs peuvent désirer : beauté, bonté et économie.

38. Ananas pour glaces.

L'ananas frais pour compotes, pour glaces et boissons est toujours préférable; mais comme ce fruit a sa saison, il est nécessaire de se précautionner. Ce fruit pour glaces demande moins de soins quant à la manière de le couper; mais il exige, de même que les premiers, d'être préalablement paré très légèrement de son écorce, coupé par tranches fines et tassé dans la bouteille. Il faut y ajouter du sucre à 26 degrés pour lui donner un bon bouillon.

39. Ananas au sucre en poudre.

Cette manière est un peu plus coûteuse, mais produit un meilleur résultat sous le rapport du goût, qui est plus fin. On pare un ananas, on évide l'intérieur, on le met dans un pot de faïence dit à confitures que l'on remplit de sucre en poudre; le sucre s'empare de tout le jus de l'ananas, se forme en sirop limpide. On met le pot dans un endroit d'une chaleur très douce; quand le premier sucre est fondu, on en ajoute une seconde fois : vous obtenez de cette façon un sirop d'ananas pur et bien blanc.

40. Cerises avec queues et noyaux.

Elles doivent être grosses, d'un beau rose, sans

taches ni meurtrissures; coupez les queues à 4 lignes du fruit, remplissez à mesure vos bouteilles, auxquelles vous ajoutez du sucre à 23 degrés pour leur donner deux minutes d'ébullition.

41. Cerises sans noyaux.

Opérez comme pour celles à confire pour retirer le noyau, et ajoutez-y du sucre à 24 degrés. — Même cuisson.

42. Cerises mi-sucre.

Pour les conserves, au lieu d'égoutter les cerises comme il est indiqué à leur article, mettez-les en bouteilles pour leur donner un bon bouillon, le sucre ayant été concentré à 33 degrés.

43. Jus pour boissons et glaces.

Pressez sur un tamis environ 20 livres de cerises auxquelles vous ajoutez 1 livre de mérises; passez le tout au tamis, pilez ensuite 1/4 des noyaux que vous ajoutez au jus et que vous laissez infuser une heure; filtrez ensuite, et donnez un seul bouillon à ce jus.

Quand on fait du suc de mérises, à part, il est inutile d'en ajouter aux cerises.

44. Bigarreaux.

Choisissez les plus gros, d'un beau rouge clair;

coupez la queue comme aux cerises, ajoutez du sucre à 23 degrés pour leur donner quatre minutes d'ébullition.

45. Griottes.

Opérez de même que pour les cerises avec queues et noyaux; elles sont moins belles que les premières, mais très bonnes en compotes.

46. Mérises.

On n'emploie guère ce fruit que pour en colorer d'autres; c'est pourquoi il faut le mettre en moyennes bouteilles, après qu'il a été filtré et travaillé comme le jus de cerises, en un seul bouillon. C'est avec ce fruit que l'on fait en Suisse et en Allemagne le kirchenwaser. En Suisse, on cueille le fruit, on lui retire la queue, et on le met ainsi en tonneaux pour en opérer la distillation à l'arrière-saison. On pilait autrefois une certaine quantité de noyaux pour ajouter au produit. On a supprimé dans beaucoup d'endroits cette méthode, que l'on croit malsaine.

47. Cerises pour confitures.

Opérez comme il est indiqué à l'article des *Compotes* (*Cerises sans noyaux*), et mettez-les en bouteilles à la seconde façon, pour leur donner un seul bouillon au bain-marie. Vous pouvez les servir ainsi pour compotes, elles sont meilleures; mais pour le commerce ou pour expédier, on leur donnera la troisième façon, qui consiste à mettre le sirop à la

grande nappe, pour y donner un frémit aux cerises et les mettre en bouteilles.

48. Groseilles rouges épépinées.

Prenez les groseilles d'un beau rouge clair; il faut choisir les plus belles, les égrener, et ensuite épépiner, comme pour la groseille de Bar; les mettre en moyennes bouteilles, y incorporer le peu de jus qui est dans la terrine mêlé à du sucre à 38 degrés, et donner un seul bouillon, comme aux prunes de reine-claude. Le sucre doit être mis encore chaud, et livre de sucre pour livre de fruit.

49. Groseilles blanches épépinées.

Cette groseille reste moins belle à la cuisson que la rouge; elle se colore. Du reste, on opérera comme pour la première.

50. Groseilles rouges et blanches entières.

Ce genre ne convient guère pour compotes; les pepins qu'elles contiennent sont toujours désagréables et donnent un goût d'âcreté. Du reste, même procédé, à la différence du sucre, qui est de demi-livre pour livre de fruit.

51. Groseilles pour glaces.

Ajoutez aux groseilles 1/4 en plus de framboises; passez le tout, d'abord au tamis de crin, puis ensuite

au tamis de soie; mettez ce jus en bouteilles pour lui donner un seul bouillon.

52. Autre manière.

3/4 de groseilles et 1/4 de framboises que vous pressez au travers d'un tamis, sans passer le marc; filtrer ensuite ce produit pour le mettre en bouteilles et lui donner un seul bouillon. La couleur de cette dernière est préférable. En mettant une légère couche de marc sur des tamis, on peut filtrer plus promptement qu'à la chausse; ces jus ne doivent pas languir, pour éviter la fermentation.

53. Jus de groseilles pour gelée.

Quand la groseille est fondue, comme il est indiqué aux *Compotes* (voy. *Gelées de groseilles*), mettez le jus en bouteilles pour lui donner un seul bouillon. On peut avec ce jus faire la gelée au fur et à mesure, ce qui déjà est une économie.

54. Jus de groseilles pour boisson et sirop.

Pour 20 livres de groseilles, ajoutez 5 livres de framboises, 4 livres de cerises; écrasez le tout que vous passez au tamis dans une grande terrine; mettez ce jus à la cave le plus fraîchement possible, et quand il est bien pris en gelée, passez-le à la chausse ou simplement en prenant cette gelée par morceaux avec une écumoire et en les posant sur un tamis ordi-

naire. Il faut avoir soin de le mettre en bouteilles aussitôt qu'il est filtré pour lui donner de suite un seul bouillon; il faut surtout éviter de se servir d'ustensiles d'étain pour tout ce qui sert à confectionner les fruits rouges.

55. Épine-vinette.

Choisissez, de même que pour compote, l'épine-vinette sans pepins (venant sur de vieux pieds produits de marcotte): prendre la variété à gros fruits, l'éplucher, la mettre en bouteilles, et ajouter du sucre à 24 degrés pour lui donner deux minutes d'ébullition.

56. Suc d'épine-vinette pour glace ou glaçage du four.

Ecrasez-la, filtrez, et ajoutez une 1/2 livre de sucre pour livre de suc; donnez-lui un seul bouillon.

57. Épine-vinette pour décorer.

Préparez-les comme pour compotes, et mettez-les ainsi en bouteilles pour leur donner un seul bouillon : de cette manière le fruit reste plus clair, la réduction étant moindre.

58. Jus pour gelée.

Préparez-le comme celui de groseilles.

59. Framboises.

Prenez ce fruit avant son entière maturité et d'un beau rouge clair; faites, en les épluchant, le choix des plus belles, que vous mettez en bouteilles sans les tasser, mais en ayant soin seulement de remplir les bouteilles avec attention pour laisser le moins de vide possible. Ajoutez du sucre à 24 degrés, et donnez un seul bouillon. On doit employer la framboise à gros fruit ainsi que le gros fruit couleur de chair.

60. Emploi des moyennes et petites.

On peut en faire du jus ou les ajouter au jus de groseilles pour confitures.

61. Framboises pour glaces.

Prenez-les bien mûres quoique bien entières, remplissez les bouteilles en les tassant légèrement, et ajoutez 1/4 de sucre à 25 degrés par litre de framboises. On se figure peut-être que, comme ce fruit est pour glace et doit être écrasé, on n'est pas tenu d'être difficile sur le choix; mais, au contraire, on ne doit employer pour cette partie que des fruits de première qualité, et surtout d'une parfaite maturité. Il y a quelquefois des framboises qui sentent la punaise de bois; il faut avoir bien soin d'éviter de s'en servir.

62. Jus de framboises.

Pressez au travers d'un tamis ordinaire le suc de

framboises que vous jugez devoir employer, passez-le ensuite à la chausse, mettez-le en petites bouteilles et donnez-lui un seul bouillon. Je dis en petites bouteilles, car ce jus sert pour glacer le four, faire des pastilles, etc.; mais ce n'est pas une règle que j'impose, c'est une simple observation économique.

63. Autre manière de filtrer.

Ayez un panier proportionné à la quantité de framboises que vous voulez filtrer, garnissez l'intérieur de paille bien saine sans aucun goût, mettez-y les framboises, rabattez la paille par-dessus; ajoutez un rond de bois sur cette paille, que vous chargez ensuite avec des poids : vous obtenez de cette manière un jus clair. — On peut encore l'obtenir en mettant les framboises dans un sac de toile claire. Il faut les soumettre à la presse très lentement, pour éviter de mettre le fruit en mare.

64. Framboises blanches.

Il est préférable d'employer ce fruit pour glaces, et seulement comme curiosité. Un moule formé de moitié framboises rouges et moitié blanches surprend toujours le goût. Pour compotes ce fruit est toujours d'une couleur un peu terne, mais peut cependant être employé quand il est bien choisi et bien travaillé.

65. Cornouilles à gros fruit rouge.

Je recommande ce fruit aux personnes qui aiment les compotes d'une jolie couleur. La recette m'en a été donnée par mon ami M. Allain, qui possède plusieurs cornouillers mâles dans sa propriété de Magny. La compote que j'ai mangée chez lui était d'un goût agréable et d'une confection parfaite; mais, je le répète, c'est la couleur qui m'a le plus flatté. C'est aussi lui qui m'a donné la recette des harengs à la Sainte-Ménehould (Voyez *Harengs, Supplément aux hors-d'œuvre*). — Il avait ajouté à ses cornouilles un léger goût de vanille, ce qui n'est pas de rigueur; l'addition en est très facile.

66. Conserves de cornouilles.

Ce fruit se prend à l'arrière-saison, quand il a acquis une belle couleur d'un rouge vif. On lui ôte la queue pour le mettre en bouteilles. Il faut y ajouter du sucre à 25 degrés, et lui donner deux minutes d'ébullition. On peut de même en faire de la marmelade.

67. Mûres.

Choisissez les plus grosses bien fermes, quoique mûres; emplissez les bouteilles sans les tasser, et ajoutez du sucre à 28 degrés. Ce fruit peut aussi se servir pour compotes, mais égoutté et rangé dans un hors-d'œuvrier. Il remplace à-peu-près les mûres de la saison, surtout si on pouvait se procurer

des feuilles pour les dresser; l'illusion serait plus complète. Donnez un seul bouillon, et retirez l'eau du chaudron ou de la bassine demi-heure après l'avoir enlevé du feu, sans toutefois pour cela retirer les bouteilles.

68. Mûres roses.

Prenez-les avant qu'elles ne tournent, d'un beau rose, épluchez-les, remplissez les bouteilles en tassant légèrement; ajoutez du sucre à 20 degrés, et donnez-leur cinq minutes d'ébullition.

69. Brugnons.

Ce fruit remplace avantageusement la pêche pour le genre conserve; il a le goût moins délicat, mais il résiste mieux à la cuisson et conserve sa blancheur. — On peut l'employer pour remplacer cette première, mais il faut choisir les plus gros fruits, parer l'intérieur très légèrement. — Même manipulation que la pêche.

70. Prunes de mirabelle.

Prenez-les d'un beau jaune clair, coupez la queue à 4 lignes du fruit, et remplissez les bouteilles en tassant légèrement. Ces fruits s'arrangent mal dans les bouteilles; la peau présentant beaucoup de résistance, les empêche de glisser l'une sur l'autre. J'ai employé un moyen qui m'a réussi, et qui consiste à

mettre dans une terrine un léger sirop à 12 degrés et à passer les prunes dedans avant de les mettre en bouteilles. Je suis alors obligé de moins tasser, mais les fruits s'arrangent avec plus de facilité; c'est sans contredit une des meilleures et des plus jolies compotes, quand le fruit a été bien choisi, et surtout sans taches. Ajoutez du sucre à 25 degrés et donnez cinq minutes d'ébullition.

Il y a deux variétés de mirabelles : l'une, dite *petite*, qui ne s'emploie pas pour bouteilles; et l'autre, dite *grosse*, qu'il faut se procurer.

71. Mirabelles pour marmelade.

On n'emploie guère cette marmelade dans l'office, on lui préfère l'abricot, qui est toujours d'un plus bel effet; mais on peut cependant l'employer avantageusement pour les ménages. La mirabelle demande peu de sucre, et a un goût aigrelet très agréable. On peut faire cette conserve avec ou sans sucre : on peut mettre simplement les prunes en bouteilles après les avoir fendues en deux et retiré le noyau, ou faire fondre le fruit en opérant de même, et ajouter 1/4 de livre de sucre par livre de fruit. Il faut donner à l'une comme à l'autre quatre minutes d'ébullition.

72. Reine-claude.

Voyez à l'article *Compotes* (*Prunes de reine-claude*). Quand elles sont reverdies, rafraîchies et égouttées,

rangez-les dans des bouteilles d'une légère teinte verte; cuisez du sucre à 38 degrés, et après qu'il a perdu sa première chaleur versez-le sur les prunes, que vous boucherez à froid pour leur donner quatre minutes d'ébullition. Ce fruit doit être maintenu ferme en le reverdissant, ce qui consiste à le faire aller doucement à la fin. Il en faut vingt pour une compote. Dans le premier choix il en faut de quinze à seize par livre, mais communément dix-huit.

73. Marmelade de prunes de reine-claude.

Opérez comme il est indiqué à l'article *Marmelade de prunes* (Voyez *Compotes*). On ne met ce genre de confitures en bouteilles que pour ne lui donner de réduction qu'à mesure qu'on en a besoin. — Même cuisson.

74. Prunes de monsieur.

Il y a dans ce genre deux variétés de prunes : la plus commune est le monsieur hâtif, et l'autre (surpasse-monsieur), plus belle que la première, mais plus rare, peut se préparer de même. Choisissez ces prunes assez mûres pour qu'en les mettant dans l'eau bouillante la peau se détache comme celle des pêches mûres ; retirez-les à mesure qu'elles se mondent et mettez-les rafraîchir un instant. Égouttez-les sur une serviette, rangez-les dans les bouteilles, ajoutez du sucre à 36 degrés, et donnez-leur un seul bouillon au bain-marie.

75. Verjus.

Quand le verjus est reverdi (Voyez *Compote*), égoutez-le, versez dessus du sirop froid à 30 degrés, et laissez-le ainsi baigner jusqu'au lendemain. Égouttez-le pour recuire le sirop à 30 degrés en y en ajoutant de nouveau; jetez le verjus dans le sirop, et passez-le au feu sans qu'il bouille, mais seulement en le faisant rouler sur le feu pour faire ressortir le vert; remettez-le en terrine, et, quand il est froid, en bouteilles pour lui donner un bon bouillon. Il se fait en Espagne une grande consommation de verjus pour boisson, sous le nom de Sangria. J'en donnerai la recette à l'article *Rafraîchissemens*.

76. Muscat pour glaces.

Choisissez ce raisin bien mûr, bien sain, égrenez-le, mettez-le à mesure dans les bouteilles pour lui donner deux minutes d'ébullition. Je l'ai toujours conservé sans addition de sucre, mais je pense que 2 onces de sirop par bouteille ne nuiraient pas à sa qualité. J'ai toujours employé pour cette confection des bouteilles à Bordeaux (verre mince), sans jamais avoir éprouvé de casse.

77. Groseille à maquereau.

On n'emploie jamais ce fruit dans l'office, mais les pâtissiers en font assez de consommation pour

que je donne ici la manière dont je l'ai conservé. Il ne s'agit que de la prendre moyenne (même petite), fraîchement cueillie, d'en remplir des bouteilles, que l'on bouche, que l'on goudronne et qu'on enterre dans un endroit frais, à environ 18 pouces de profondeur.

78. Cassis.

On peut conserver ce fruit pour faire du ratafia. Il est peu employé autrement. J'en ai cependant fait des glaces, mais toujours de commande.

79. Coings.

(Voyez à l'article *Compote*). Opérez de même pour le blanchissage, seulement choisissez ce fruit d'une teinte jaune, et quand il est blanchi et bien rafraîchi égouttez-le. Rangez-le dans une terrine, et versez dessus grandement du sucre tiède à 28 degrés. Mettez dessus une feuille de papier, ensuite une assiette ou un plat pour enfoncer le fruit dans le sucre; égouttez-le le lendemain, cuisez le sirop à 34 degrés. Rangez les quartiers en bouteilles, sans trop en mettre, et remplissez les bouteilles avec le sirop, auquel vous avez ajouté du sucre neuf. On peut de même les faire de suite, c'est-à-dire que quand ils sont blanchis et égouttés on les met en bouteilles et on ajoute du sucre à 38 degrés pour leur donner cinq minutes d'ébullition.

80. Coings pour pâte.

Préparez le coing comme il est indiqué à l'article *Pâte;* vous le passez de suite au tamis pour le mettre en bouteilles avec ou sans sucre, et lui donner cinq minutes d'ébullition; on fait la pâte à mesure qu'on en a besoin. Il y a de cette manière un avantage sous le rapport de la beauté de la pâte, qui sèche toujours après sa confection.

81. Marrons entiers.

(Voy. aux *Compotes* cet article, n° 5). Quand vous les avez ainsi travaillés, égouttez-les pour les mettre en bouteilles; réduisez le sucre à 34 degrés, versez-le sur les marrons pour leur donner trois minutes d'ébullition. Tous ceux qui se trouvent cassés peuvent être mis de même et à part en bouteilles, pour faire soit marmelade en vermicelle ou marrons déguisés, et remplir enfin le même travail que dans la saison.

82. Violettes doubles pour praliner.

Mélangez 1 livre de violettes doubles auxquelles vous retirez le plus de vert possible, de manière cependant à ce que la fleur puisse supporter le travail sans se séparer, à 1 livre de sucre pilé : l'humidité de la fleur suffit pour faire fondre le sucre. Mettez

ensuite ce mélange en bouteilles pour lui donner un seul bouillon.

Opérez de même pour la violette simple : on praline ensuite ces fleurs par parties et au besoin.

83. Fleurs d'oranger.

Opérez comme pour la violette.

84. Autre manière.

Épluchez de la fleur d'oranger bien grasse, c'est-à-dire bien nourrie et bien blanche, mettez de l'eau à bouillir dans un poêlon, en y ajoutant un peu de jus de citron; jetez-y la fleur d'oranger, à laquelle vous donnez une vingtaine de bouillons, égouttez-la ensuite, et ajoutez livre de sucre en poudre par livre de fleurs; épluchez, et aussitôt que le sucre est bien fondu, mettez en bouteilles et donnez un bouillon. Cette fleur d'oranger peut se praliner à volonté (voy. *Fleur d'oranger pralinée*).

85. Fleurs d'oranger pour compotes.

Il faut la blanchir comme il est indiqué à l'article *Compote* (voyez), la rafraîchir, la bien égoutter premièrement sur un tamis, ensuite sur une serviette, pour lui retirer le plus d'humidité possible; la mettre par parties en bouteilles, et les remplir de sucre à 38 degrés et chaud, pour donner un seul bouillon. Il faut avoir soin en l'égouttant de ne pas la presser

pour la conserver bien entière. — Même précaution pour la mettre en bouteilles. Il faut à-peu-près livre de sucre par livre de fleurs.

86. Angélique.

On ne conserve guère d'angélique en bouteilles que par petites parties pour l'emploi culinaire, c'est-à-dire pour macédoine. Deux minutes d'ébullition.

87. Fraises à froid.

Choisissez de belles fraises dites des quatre saisons, cueillies par un temps sec, bien saines; épluchez-les, passez-les au tamis ordinaire dit de Venise, ajoutez livre de sucre par livre de fruit (sucre en poudre premier choix); mélangez bien, et aussitôt que le sucre est fondu, repassez le tout au tamis de soie en y ajoutant le jus d'un citron pelé premièrement pour 4 litres de fraises. Mettez de suite en bouteilles, bouchez bien, et rangez-les dans la glacière; qu'elles soient toujours entre deux lits de glace. La glacière de Saint-Ouen pourrait sur cet article faire une spéculation qui lui serait, je crois, très avantageuse, et qui pourrait lui rapporter 400 p. 0/0.

88. Autre manière.

On a conservé des fraises passées de même au tamis, auxquelles on ajoutait 2 livres de sucre par livre

de suc de fraises, et, le mélange bien opéré, on le mettait en bouteilles que l'on rangeait simplement dans une cave très fraîche.

89. Essai fait sur la fraise.

On a passé de même la fraise, on y a ajouté une demi-livre de sucre par livre de fruit, et on a donné à ces fruits un seul bouillon; on obtenait un goût de fraise qui sentait toujours un peu la confiture, la couleur surtout avait besoin pour l'emploi d'être relevée par une addition de carmin et de jus de citron. On en a fait de même sans sucre; même inconvénient. On ne peut pas dire : Ce n'est pas de la fraise; mais sa qualité est tellement équivoque, que son emploi est très rare.

90. Autre manière.

Quand les fraises sont épluchées, remplissez les bouteilles, ajoutez-y du sucre à 28 degrés, bouchez et donnez un seul bouillon; retirez l'eau de la bassine au bout d'une demi-heure. Opérez de même que ci-dessus.

91. Observation.

Jusqu'ici l'on a traité les conserves par le calorique; il serait bon que les personnes qui ont une glacière à leur disposition fissent quelques essais, qui consisteraient à additionner des sucs de fruits

passés au tamis, comme pêches, abricots, etc., d'une certaine quantité de sucre, comme, par exemple, livre pour livre. Il faudrait mettre le plus promptement possible ces produits en bouteilles, les boucher parfaitement et les envelopper de glace. J'ai conservé pendant une année de la fraise qui n'a rien perdu de son goût ni de sa couleur (voy. *Fraises à froid*) : je crois donc que, pour certaines conserves, on pourrait obtenir des résultats satisfaisans. Des fruits confits sont restés pendant l'hiver dans un sirop très léger (29 degrés), ils n'ont commencé à éprouver de fermentation que quand la température s'est élevée; j'ai été alors obligé de les confire à froid, de les mettre en bouteilles pour leur donner un bouillon. Les essais que j'indique seraient peu coûteux, surtout en employant de très petites bouteilles, et l'on serait bien payé par la satisfaction de réussir à donner au monde gourmand des produits conservés dans une double fraîcheur.

Il serait surtout à désirer que le genre des conserves s'étendît dans nos campagnes; on pourrait jouir pendant l'hiver des produits de l'été, si souvent perdus. Les fermiers devraient commencer, et amener peu-à-peu leurs voisins à se procurer des douceurs si peu coûteuses. Le sucre n'étant qu'accessoire, peut être réformé : la première dépense ne serait donc que de quelques bouteilles qui peuvent toujours reservir, car on les prendrait à goulot moyen, pour éviter l'achat de bouchons toujours coûteux. Alors on n'en prendrait que de premier choix, qui coûtent un

sou, et peuvent servir plusieurs fois. Ce serait donc 30 centimes de dépense pour la première année; la seconde ne coûterait tout au plus que 5 centimes; ajoutons la casse, qui est de 5 p. 0/0. Voici la manière dont on doit opérer : couper le fruit qui n'entrerait pas entier dans la bouteille, le tasser sur une table, bien boucher et donner cinq minutes d'ébullition. En servant ces conserves, on peut y ajouter du sucre en poudre. L'habitant des campagnes qui, pendant la saison des fruits, les possède en abondance, pourrait de cette manière se donner son petit dessert dans la mauvaise saison. C'est surtout pour ses enfans que ces douceurs deviendraient nécessaires; ce serait là du moins une petite compensation aux autres privations de la vie champêtre.

92. Fraises pour compotes.

Choisissez de belles fraises anglaises d'un beau rouge et fraîchement cueillies; épluchez-les, et mettez demi-livre de sucre pour livre de fruit.

93. Manipulation.

Cuisez le sucre au boulet, ajoutez-y les fraises en retirant la bassine du feu et la mettant sur un fourneau seulement chaud, et quand le jus de la fraise a liquéfié le sucre donnez vivement un bouillon couvert; mettez-les dans une terrine, et le lendemain mettez-les en bouteilles avec leur sucre pour leur

donner trois minutes d'ébullition. Il faut au moins deux heures de *digestion* pour bien opérer le mélange. — Chaleur toujours égale.

94. Fraises au sucre en poudre.

Mêmes proportions que ci-dessus. Mettez dans une bassine une couche de sucre en poudre, une couche de fraises, et ainsi de suite, jusqu'à l'emploi total; mettez la bassine sur un fourneau seulement chaud et sans feu; laissez ainsi les fraises et le sucre se mélanger, et quand le sucre est bien fondu, donnez de même qu'aux premières un bouillon couvert.

95. Observations.

Pour être bien préparés, tous les sucs de fruits, et en général toutes les compotes, doivent se confectionner dans un endroit frais, et le plus promptement possible, afin d'éviter une fermentation nuisible aux produits. Il faut aussi éviter de laisser les fruits en grande masse, de peur qu'ils ne s'échauffent. Ce n'est qu'avec tous ces soins qu'on parvient à bien opérer et à éviter la casse; ces précautions sont tellement nécessaires que des restes de filtration que je ne voulais pas jeter ont cassé les bouteilles, soit à la cuisson, soit un mois après à la cave.

96. Groseilles pour glaces.

Choisissez-les d'une bonne maturité, égrenez-les,

ajoutez par livre un quart de framboises épluchées et entières avec 3 onces de sucre, et mettez-les dans des bouteilles ordinaires pour leur donner 3 minutes d'ébullition.

97. Remarque.

Il faut des précautions pour vider les bouteilles de conserves sans abîmer les fruits; pour cela on tourne la bouteille afin que les gros fruits sortent un à un. —La cerise et la mirabelle s'écoulent très facilement.

Voici comme on vide les bouteilles de framboises: On les débouche, on pose la main gauche sur l'ouverture de la bouteille, on la retourne au-dessus d'une terrine; on donne alors du jour, le fruit se trouve emporté par le sirop qui était remonté, et de cette façon on vide la bouteille sans que le fruit soit abîmé. Autrement le sucre s'écoule le premier, et laisse en masse le fruit, qui se déchire quand on secoue la bouteille, mouvement qu'il faut en général éviter.

FRUITS CONFITS.

1. Fruits à écorce. — Cédrats. — 2. Citrons. — 3. Oranges. — 4. Bigarades. — 5. Des fruits verts. — Reine-claude. — 6. Manière de les confire. — 7. Mirabelles. — 8. Angélique. — 9. Verjus. — 10. Pêche verte. — 11. Pêche mignonne. — 12. Ananas pour tirage. — 13. Poires. — 14. Abricots en oreilles. — 15. Coings. — 16. Observation.

1. Fruits à écorce. — Cédrats.

Le travail est le même qu'à l'article *Compotes*. Il faut, pour obtenir de beaux cédrats confits, les confire à froid, en ayant soin d'ajouter du sucre neuf chaque fois que vous recuisez le sirop. Il le faut

mettre à rafraîchir et ne le verser sur les fruits que quand il est froid. N'employez que de beaux sucres pour ces opérations. Quand après huit façons le sucre a atteint 36 degrés (chaud) mettez le sucre et les cédrats ensemble dans la bassine pour leur donner un frémis, en ayant soin de les remuer pour que les fruits ne se tachent pas par la chaleur. Cette opération fait sortir l'humidité contenue dans le fruit. Opérez de même pour les cédrats en quartiers. — L'essentiel pour l'emploi de l'office est de tenir tous les fruits confits par petites parties, car rien ne pousse à la fermentation comme de prendre et remettre les fruits dans un grand pot ou bocal, inconvénient que n'éprouvent pas les confiseurs, dont les produits sont vendus à mesure et toujours contenus dans de moyennes calottes en terre vernissée. L'officier, au contraire, après un grand dîner, est obligé de remettre chaque fruit en pot; alors le sirop décuit pour être plus agréable, pousserait de grandes masses à la fermentation, et l'on serait obligé de repasser le tout au feu qui noircirait les fruits, car un sucre fermenté se colore très promptement.

2. Citrons.

Pour obtenir de beaux citrons, il faut, comme pour tous les fruits, les choisir bien frais, d'une belle couleur, plus pâle que foncée, les blanchir bien à fond et opérer, du reste, comme pour les cédrats, les tourner très légèrement pour leur donner une

teinte plus agréable. Quant aux diverses manières de les employer, voyez *Compotes*.

3. Oranges.

Confire de même que le cédrat tout ce qui est écorce simple; — l'orange en quartiers avec fruits nécessite pour le commencement le sucre tiède. Pour faire que l'eau sorte du fruit elle doit être toujours conduite à grand sucre; on doit aussi avoir soin, pour les premières façons, de passer la main au fond de la terrine, afin de ramener en dessus le sucre, qui reste plus serré, et de cette manière le mêler à l'eau qui sort du fruit, et qui fermenterait de suite. Tous les autres articles d'orange indiqués aux *Compotes* peuvent être confits à fond pour tirage.

4. Bigarades.

Voyez à l'article *Compotes*.

Ce fruit, bien confit, est un des plus beaux pour tirage. La petite bigarade jaune, tournée et vidée, surpasse tout ce qu'on peut faire de plus transparent en ce genre. Il en est de même pour les quartiers : on les confira comme les cédrats. D'autres recettes pour les fruits à écorce ne seraient qu'une répétition des *Compotes*, où j'ai donné les premiers principes et les procédés qui doivent être employés pour ce genre. La différence consiste en quelques façons de plus.

5. Des fruits verts. — Reine-claude.

On ne saurait en avoir de trop de variétés pour le tirage, qui ne comporte pour être beau que des fruits confits à fond. La prune de reine-claude, le petit citron vert, l'orange verte, le chinois, la pêche verte, l'angélique font un beau tirage; mais la prune est toujours préférée. Il y a deux manières de la blanchir : la première est indiquée à l'article *Compotes*; elle consiste à jeter les prunes dans l'eau bouillante (*Voyez*); et l'autre, à les mettre à l'eau froide pour les amener à l'ébullition, jusqu'à ce qu'elles montent sur l'eau.—Les laisser de même refroidir dans cette eau et les reverdir aussitôt qu'elle est froide. De cette manière la prune reste unie dessus, et par la première elle se frise, ce que beaucoup de personnes préfèrent. Il faut, dans les deux cas, les reverdir lentement et à feumoyen.

6. Manière de les confire.

Quand elles sont reverdies et rafraîchies il faut faire un choix, ne pas mettre ensemble toutes celles qui se trouveraient un peu blanchies et celles qui sont fermes, mettre le sucre plus serré pour les premières et plus léger pour les secondes. On doit généralement les avoir le plus possible d'une cuisson égale : la première façon consiste à ranger les prunes égouttées dans une terrine et à y ajouter grandement du sucre

à 30 degrés (*on peut les chauffer légèrement avec ce sucre, ce qui donne une demi-façon*); la seconde façon se donne le lendemain; elle consiste à égoutter les fruits pour donner un bouillon au sucre, que l'on verse bouillant sur les fruits; la troisième façon peut se donner de même; à la quatrième on passera légèrement les fruits dans le sucre après lui avoir donné le bouillon, mais seulement le faire frémir. On peut alors ne donner les autres façons que tous les deux jours. A la dernière on doit toujours passer les fruits légèrement sur le feu et amener ainsi progressivement le sucre à 36 degrés. On donne ordinairement ainsi huit façons, ce qui est la moyenne. Pour finir ce fruit on y ajoute un peu de jus de verjus.

7. Mirabelles.

Prendre la grosse d'un jaune bien clair, avant son entière maturité, car alors la peau de cette prune est épaisse et vient par conséquent moins transparente. Opérer de même que pour la reine-claude (Voyez *Compotes* pour le blanchissage).

8. Angélique.

La manière de la préparer est indiquée à l'article *Compotes*. On peut éviter d'attendre au lendemain pour la blanchir à fond, et après qu'elle a été échaudée on peut la monder et la faire de suite. Il ne s'a-

git pour la confire que d'égoutter le sirop tous les deux jours pour lui donner un bon bouillon et ajouter en sucre neuf ce qu'il a perdu par sa réduction. Huit façons ainsi données suffisent pour la confire. L'angélique se confit à chaud. Il faut la passer deux fois dans l'opération à la chaleur du fourneau, sans ébullition, pour lui donner une teinte verte plus vive. On engraissera le sucre avec du jus de citron.

9. Verjus.

Opérez comme à l'article *Compotes* pour le blanchissage et faites-le reverdir, égouttez-le et versez dessus pour la première façon du sucre froid à 30 degrés; pour la seconde, égouttez-le, donnez un bouillon au sucre et versez-le chaud dessus; à la troisième façon égouttez encore le sucre, donnez-lui un bouillon, jetez le verjus dedans pour passer la bassine sur le feu sans que le sucre soit en ébullition; à la quatrième, égouttez encore le sucre, donnez de même un bouillon et versez-le sur le verjus; la cinquième se donne comme la troisième. Le fruit doit en général être mené doucement quant aux cuissons, pour le bien pénétrer sans le racornir. Évitez surtout dans les premières façons la fermentation, ce qui a lieu quand on néglige de donner une façon au sucre tous les jours, au moins pendant les quatre premières façons : la chaleur, l'acidité du fruit et l'eau qu'il relâche y contribuent. Un fruit que l'on confit ne doit

jamais monter sur le sucre; le sirop doit rester toujours clair. Ces inconvéniens ont souvent lieu quand on ménage le sucre en commençant l'opération, ce qui est un mauvais principe, attendu qu'il faut toujours arriver à y mettre la quantité voulue. La teinte des fruits est plus belle quand ils sont confits grandement, et ce n'est qu'en les finissant que l'on règle la quantité de sucre qui leur convient. — (Quand je dis monter sur le sucre j'entends que le fruit dépasse d'un quart de son volume la ligne du sucre, et qu'en le plongeant dedans avec la main il remonte toujours).

10. Pêche verte.

Mêmes procédés que pour le verjus. Le sucre à 28 degrés pour la première façon. Pour les pêches en moitié opérez de même.

11. Pêche mignonne.

(Voyez *Compotes*). Opérez, pour confire cette charmante pêche comme pour le verjus : le premier sucre à 28 degrés, tiède.

12. Ananas pour tirage.

Voyez *Ananas* à l'article *Compotes*.

Si vous les confisez en beignets, il faut les couper assez épais pour qu'ils se maintiennent bien au ti-

rage; trop minces ils se déforment; en quartiers, sur la longueur, le fruit se soutient mieux; mais ne remplit pas le même but. Dans tous les cas il faut le blanchir dans un très léger sirop, avoir soin de bien retirer toute l'écorce grandement jusqu'au blanc, pour éviter qu'il ne racornisse. Quand il est blanchi il faut l'égoutter, mêler du sucre neuf à celui dans lequel il a été blanchi, de manière à l'avoir à 26 degrés, ranger l'ananas dans une terrine dite calotte, y ajouter le sucre et le confire ainsi près d'un fourneau, en y ajoutant à mesure le sucre, dont le fruit s'empare. Il faut tenir la terrine couverte : une chaleur trop légère pousserait à la fermentation. La blancheur dépend beaucoup de la qualité du fruit et de la manière dont il a été cultivé. Il faut éviter d'en employer de rabougris. Il y a des ananas qui sont déjà très transparens à la coupe, mais d'une teinte plus foncée. Ces fruits se confisent parfaitement et facilement, mais, je le répète, toujours à grand sucre.

13. Poires.

L'Angleterre, le roussclet (gros), la blanquette sont à Paris les seuls que l'on confise pour tirage (Voyez, pour le blanchissage de ce fruit, l'article *Compotes*). Conduisez ce fruit comme la prune de reine-claude : il faut les tenir bien blancs au blanchissage; on ferait très bien, quand les poires sont à moitié blanchies, de les changer d'eau bouillante lé-

gèrement additionnée de jus de citron ou d'alun, de les finir ainsi de blanchir. On ajoute à la dernière façon une décoction de jus de pommes au sucre pour éviter que le sucre ne *candisse*, ce qui sert en même temps à l'engraisser.

14. Abricots en oreilles.

L'abricot blanc, paré, blanchi, égoutté et mis au sucre à 30 degrés, doit être chauffé d'abord très légèrement. Pour les deux façons suivantes, versez seulement le sucre chaud dessus : les autres se donnent comme à la prune de reine-claude. Si quelques quartiers avaient une tendance à racornir, on les retirerait pour les tenir à sucre moins cuit; il faut bien évider les quartiers, surtout la partie de la queue, qui est la première à se racornir. L'abricot doit être d'une maturité égale, bien transparent quand il est paré. Ceux qui se trouveraient trop blanchis peuvent être confits à l'étuve, chaleur soutenue, et mis à chaud (sucre à 28 degrés).—Opérez de même pour l'abricot entier.

15. Coings.

De tous les fruits c'est celui qui racornit le plus facilement et perd de même cette légère teinte jaune qu'il a après le blanchissage. Un fruit racornit par deux causes : la première, quand il n'est pas assez blanchi; et la seconde, quand on le mène trop vite, c'est-à-dire qu'en lui donnant les façons on

serre trop le sucre. Il y a deux manières de préparer ce fruit pour le blanchissage. La première convient quand on en fait peu, mais pour une grande quantité il faut adopter la seconde (Voyez *Compotes*). Quand le fruit est bien blanchi, rafraîchi et égoutté, décuisez du sucre avec de l'eau bouillante, en le mettant à 26 degrés; rangez le fruit dans une terrine et faites-le baigner grandement; enfoncez de temps en temps le fruit dans le sucre. Le lendemain tous les quartiers sont au fond du sirop; égouttez-les, ajoutez du sucre neuf au premier sirop, donnez un bouillon, et ne le versez sur les coings que quand il est tiède. Continuez ainsi pendant quatre façons, en ayant soin de ne pas trop serrer le sucre; à la cinquième, mettez le fruit dans la bassine après l'ébullition du sucre, mais en le roulant continuellement, sans qu'il prenne de bouillon. Laissez ainsi votre fruit deux ou trois jours avant de lui donner la sixième façon, qui consiste à verser le sucre chaud sur le fruit. Il faut éviter de laisser ce fruit mijoter sur le feu, car il arrive souvent que les parties qui touchent la bassine deviennent rouges. Le feu, en général, rend beaucoup de fruits noirs, quand ils en subissent trop souvent l'action; le contraire arrive pour les fruits verts. On donnera les dernières façons en versant seulement le sucre chaud sur les fruits. Ce n'est qu'avant de les mettre en terrine qu'on les roulera dans le sucre, toutefois le moins possible. — Il est entendu qu'on ajoute du sucre neuf à chaque cuisson. La dernière doit avoir 36 degrés.

16. **Observation.**

Pour tous les fruits à écorce, le principe est le même; pour les autres, j'indique la manière de les conduire. Quoique je n'aie décrit que ceux qui se font ordinairement, tous peuvent être confits, tels que pommes d'apis, pommes de calville en quartier, poires bon-chrétien, martin sec, enfin, une partie des fruits que j'ai donnés à l'article *Compotes*. Le travail est le même et ne demande que du raisonnement et beaucoup de soins. Il faut ne pas négliger les fruits aux premières façons, surtout jusqu'à ce que le sucre ait atteint 28 degrés chaud. Il y a alors moins d'inconvénient par rapport à la fermentation. J'ai toujours préféré, pour ranger mes fruits confits, des bocaux en verre; on a la facilité de voir d'un coup-d'œil si un fruit fermente, et on peut y remédier de suite : ceci toutefois n'est bon que quand on opère en petit. Quant au degré que l'on donne au sucre pour finir les fruits, il y a des pays où celui de 36 ne suffirait pas, et où on le porte au soufflé. On opère ainsi dans le Midi, où la température est continuellement plus élevée qu'à Paris.

NOTE RELATIVE AUX CONSERVES.

Toutes les bouteilles peuvent être retirées trois quarts d'heure après l'ébullition; il ne faut qu'avoir la précaution de ne pas les poser sur une table humide ou à un courant d'air.— Dans les dernières bouteilles que j'ai faites, le bouchon était à deux lignes du sirop avant l'ébullition, et je n'ai éprouvé aucune casse.

CAFÉ, CHOCOLAT, THÉ.

1. Du café. — 2. Des sortes. — 3. Des mélanges. — 4. De la torréfaction. — 5. Doses. — 6. Ustensiles servant à sa confection. — 7. Manière d'opérer employée dans les offices. — 8. De la cafetière dite à la Dubelloy. — 9. Avis. — 10. Café à froid. — 11. Café à la turque. — 12. Crême pour le café, manière anglaise. — 13. Eau de marc. — 14. Problème. — 15. Cafés en réputation à Paris. — 16. Essence de café pour voyages. — 17. Cafés factices. — 18. Remarques. — 19. Remarques sur le café de pois chiches. — 20. Du déchet que subissent les cafés par la torréfaction. — 21. Chocolat. — 22. Du composé. — 23. Préparation du chocolat. — 24. Du chocolat un jour de bal. — 25. Du frouloir. — 26. Manière de servir le chocolat. — 27. Du thé. — 28. Manière de faire le thé. — 29. Bons mélanges. — 30. Du thé pour déjeuner sur plateaux. — 31. Du thé pour petite soirée. — 32. Du thé en petit comité.

1. Du café.

Le café, pour être bon, doit réunir trois conditions : fort, clair et chaud. La qualité de cette boisson dé-

pend encore des soins apportés à sa confection, de la bonté du café, de la manière dont il a été torréfié, du mélange des qualités et du vase dans lequel il a été fait; cette liqueur, pour avoir tout l'éclat qui lui convient, doit être servie dans des tasses dorées en dedans.

2. Des sortes.

Les meilleurs sont : le Moka, le Bourbon, le Java, le Martinique (dit fin vert). On doit choisir dans ces sortes la première qualité, c'est-à-dire le premier choix, connu seulement des négocians auxquels on doit s'en rapporter.

3. Des mélanges.

1 livre de Moka jointe à 1 livre de Martinique donne un café parfait;

1 livre de Bourbon jointe au Martinique, dans les mêmes proportions, donne un très bon café.

Mêmes proportions pour le Java. Ces cafés doivent être brûlés séparément, car leur torréfaction n'est pas la même.

Le Martinique seul, et de premier choix, donne de même un bon café;

Le Moka seul est pour moi la première et la meilleure boisson; mais je ferai observer ici que ce goût n'est pas aussi généralement aimé que celui que procure le mélange du Martinique et du Moka. La combinaison des cafés Martinique et Moka a pour but

d'unir la force du premier à l'arôme délicat du second.

4. De la torréfaction.

Cette opération doit se faire lentement, à feu moyen, surtout à la fin, pour éviter ce que nous appelons le coup de feu. La broche doit être remplie à moitié pour torréfier plus également. On doit le tourner souvent hors du feu, à la fin de la cuisson : le Moka, le Bourbon sont assez cuits lorsqu'ils ont atteint une couleur jaune foncé; le Java exige un degré de plus de torréfaction, et le Martinique est celui qui se torréfie le plus, d'une couleur brun clair. Ces cafés ne doivent jamais pétiller dans la broche, ils ne doivent presque pas fumer quand on les sort de la broche; il faut éviter surtout que le Martinique qui se brûle le plus, n'acquierre une couleur luisante ou huileuse, car on doit le regarder alors comme perdu. Il faut avoir soin de ne pas laisser le café torréfié dans un vase quelconque, sans le vanner jusqu'à ce qu'il soit moitié froid.

5. Doses.

2 onces de Moka, 2 onces de Martinique, moulus fin, mêlées à 1 litre et demi d'eau bouillante, en absorbent un demi-litre et donnent 1 litre de liqueur ou sept demi-tasses. — On opérera dans les mêmes doses pour ceux qu'on voudra faire sans mélange; ces doses sont un juste milieu, et peuvent être ou

augmentées ou diminuées d'après certains goûts particuliers.

6. Des ustensiles servant à sa confection.

La cafetière à la Dubelloy réunit une partie des avantages désirés ; il faut l'avoir non en ferblanc, mais en porcelaine ; le fer est pour le café, ce qu'est l'étain pour les fruits rouges ; il change et sa nature et sa couleur, par un contact d'une demi-heure seulement. La confection du café tel que l'entendent les gourmets est soumise depuis son achat jusqu'au moment de le boire à une infinité de soins peu observés dans les petites maisons.

7. Manière d'opérer employée dans les offices.

On a deux pots en porcelaine et un cône en ferblanc percé de petits trous à sa base, et garni d'un support au milieu pour entrer à moitié dans les pots. L'intérieur est garni d'une chausse en toile de la forme du cône, et munie d'une anse, cousue à un cercle qui s'adapte dessus. La grandeur dépend de la quantité qu'on confectionne ordinairement ; du reste, on peut avoir deux chausses. Il y a plusieurs manières d'opérer. La première consiste à mettre la quantité de café moulu dans la chausse, et simplement verser dessus l'eau bouillante dans les proportions données ; à mettre tout de suite assez d'eau pour faire monter le café le long des parois de la chausse, afin de faciliter la seconde filtration, qui

s'opère en changeant la chausse de pot et repassant dessus le café qui a filtré en premier, et qui ne devient parfaitement clair qu'à la seconde filtration. Elle doit se faire sans que le liquide passe par dessus le marc attaché à la chausse; on s'assure de la limpidité en laissant couler quelques gouttes dans une cuiller d'argent.

La seconde manière consiste à mettre le café moulu dans un pot, à y ajouter l'eau bouillante, bien mêlé avec une cuiller d'argent, filtrer avec les mêmes précautions que ci-dessus. — La troisième manière consiste à n'ajouter au café dans le pot que les deux tiers de l'eau, et à ne verser l'autre tiers que quand la filtration de la première dose est opérée. De cette manière on s'empare de toute la force du café. Toutes ces opérations ne doivent pas durer plus de cinq minutes : il faut aussitôt que le café est filtré retirer l'entonnoir, qui ne contient plus que le marc, et qui communiquerait au café un goût désagréable; un entonnoir ou cône en porcelaine serait préférable. La chausse doit être immédiatement lavée à l'eau froide; et l'on doit la changer quand elle a acquis un goût de marc. Il faut faire bouillir les nouvelles dans des résidus de café pour leur retirer un goût produit par la fabrication, qui perdrait le premier café qu'on ferait dedans. Reste maintenant à parler de la troisième qualité du café. Il faut aussitôt qu'il est fait, le mettre au bain-marie, à l'eau bouillante : la chaleur qu'il doit avoir est bientôt atteinte, car il ne doit être fait qu'au moment de le

servir, et n'être pas moulu d'avance : tenez de l'eau bouillante dans la cafetière d'argent, qui, règle générale, ne doit jamais être lavée ou nettoyée au savon. Il ne faut pas y laisser séjourner de café, et la rincer aussitôt qu'elle a servi. Si l'on était forcé de faire le café d'avance, on ne le mettrait au bain-marie qu'un peu avant de le servir, pour ne pas opérer une distillation qui lui est nuisible. Quand on sert le café et que le sucre est dans la tasse, il doit se fondre immédiatement en formant une teinte blanchâtre qui disparaît tout de suite. Les tasses en porcelaine mince sont préférables, elles absorbent moins de calorique. Le sucre pour prendre cette liqueur doit toujours être de première qualité ; le raffinement exige que le café soit brûlé au fur et à mesure, moulu froid, fait et pris tout de suite.

8. De la cafetière dite à la Dubelloy.

Telle qu'elle est, c'est une des plus commodes pour les petits ménages qui font peu de café à-la-fois, et qui ne tiennent pas à une qualité irréprochable. On ne veut pas se persuader qu'un vase qui ne doit confectionner que quatre demi-tasses, n'en peut faire, par la même raison, une plus grande quantité, aussi arrive-t-il souvent que le café n'est pas encore filtré au moment de le prendre : cela dépend de la quantité de café qu'on a mise, de la pression qu'on a donnée au café, de la malpropreté du filtre, dont les trous restent quelquefois imprégnés de marc ; ceci, du reste, n'est que pour montrer que la meilleure

chose peut être mal employée. La confection du café demande beaucoup de célérité ; un séjour trop prolongé dans cette cafetière le détériore. Je recommande donc ce genre de cafetière, mais en porcelaine; la filtration peut être plus longue sans les mêmes inconvéniens. De plus, pour pouvoir en faire une plus grande quantité avec la même, on fera faire un sac en toile de la forme de l'intérieur du filtre et à fond plat, ajusté à un cercle de ferblanc de 4 lignes de largeur et à rebord, pour le poser sur le filtre en porcelaine. On opérera pour la confection du café comme il est indiqué; quand on voudra peu de café, on opérera sans chausse, ce qui se fait en mettant sur le filtre la quantité de café moulu fin. Pour éviter une filtration précipitée et une perte en qualité, on pressera moyennement avec le fouloir, on posera dessus le second filtre mobile pour verser l'eau plus également. Il faut, pour commencer, n'en verser que suffisamment pour humecter le café sans le faire remonter; on ne doit verser le reste de l'eau que quand la filtration commence.

9. Avis.

Les amateurs doivent toujours avoir une provision faite d'avance; il est bon de ne la prendre que sur échantillon, et après l'avoir dégustée : on contracte des habitudes pour le café comme pour le vin.

10. Du café à froid.

Mettez dans une cafetière en porcelaine 4 onces de

café delayées dans 1 litre d'eau froide, laissez macérer pendant douze heures, en ayant soin de le remuer deux ou trois fois dans cet intervalle. Jetez-le dans la chausse, et opérez une parfaite filtration; mettez-le ensuite chauffer au bain-marie en le mettant à l'eau froide; poussez ensuite à l'ébullition sans précipitation.

11. Café à la turque.

Il y a chez les Turcs, pour la confection du café, un endroit spécial, garni d'un brasero et d'une cafetière d'eau toujours chaude. Le café peu torréfié ne se moud pas, mais se triture et se passe ensuite au tambour, garni d'une soie très fine. On en met pour le faire, cinq cuillerées à café dans une cafetière contenant trois dixièmes de litre; on verse l'eau chaude dessus, au trois quarts, on lui donne successivement deux bouillons, et on remplit la cafetière d'eau chaude. On le sert de suite avec le marc dans de petites tasses de Chine, qui se posent dans des espèces de coquetiers d'argent à jour; cela pour éviter de se brûler, ces tasses n'ayant pas d'anse, et ne contenant environ qu'un vingt-cinquième de litre.

12. De la crème pour le café après dîner; manière anglaise.

Il est d'usage de garnir le plateau sur lequel on passe les tasses, d'un sucrier, d'une pince, d'un pot de crème double très douce. — Quoique peu de personnes s'en servent, dans tous les cas, je recommande qu'elle soit froide; elle communique au café un goût

plus fin que celle qui a été chauffée, fût-ce même au bain-marie.

13. De l'eau de marc.

On ne doit jamais l'employer pour la confection du café, on ne pourrait s'en servir au lieu d'eau ordinaire, que par économie et pour obtenir un peu plus de couleur par cette addition, ce qui ne doit jamais se faire dans une bonne maison.

14. Problème.

Doit-on torréfier le café, au bois ou au charbon? Si j'osais résoudre ce problème, je me prononcerais pour le charbon. Il se torréfie plus également.—Les épiciers employaient et emploient encore pour cette opération des douves de baril d'huile à quinquet, sciées et fendues ainsi que les cerceaux; la chaleur produite par ce combustible est plus intense que celle produite par le bois ordinaire; aussi voit-on souvent ce café sortir de la broche, luisant et véritablement brûlé.

15. Des cafés en réputation à Paris.

Ces établissemens torréfient leur café au bois, et avec beaucoup plus de soin que ne le font beaucoup de maisons bourgeoises. La réputation, pour la vente du café moulu, appartient à M. Corcelet, marchand de comestibles au Palais-Royal.

16. De l'essence de café pour voyages.

Les personnes habituées à leur café en feront un extrait qu'elles mettront en petites bouteilles, bien bouchées, dans les proportions de 4 onces pour neuf dixièmes de litre d'eau bouillante. Mettre en bouteille chaud, et boucher de même.

17. Des cafés factices.

On a essayé de remplacer le café par le seigle, l'avoine, le pois chiche, le gland doux d'Espagne torréfiés, on a obtenu des boissons noires, mais qui ne peuvent entrer en comparaison avec aucuns cafés; les meilleurs parmi ceux que j'ai nommés sont ceux d'avoine et de pois chiche, qu'on prétend très rafraîchissans, et qu'il faut regarder plutôt comme médicamens que comme boissons agréables.

18. Remarques.

Le café brûlé et non moulu doit être gardé dans un endroit sec, et du café fraîchement brûlé, moulu, quand il est froid sera plus fin que celui qui a pris l'humidité; tous deux moulus au même moulin présentent une différence très remarquable, et comme le produit est en proportion de sa finesse, il y a une perte en quantité dans le second, et une plus sensible encore en qualité.

19. Remarques sur le café de pois chiches.

Quand j'ai écrit l'article *Café*, je n'avais essayé que du pois chiche brûlé et moulu d'ancienne date; aussi mon attention ne s'était-elle portée qu'imparfaitement sur un produit qui par lui-même ne réunissait pas les qualités nécessaires à sa confection. Ce fut M. le docteur Prévost de Genève qui l'ordonna à madame la princesse de Bagration comme adoucissant. J'en ai refait à Paris en apportant à sa torréfaction et à sa confection tous les soins désirables, et j'ai obtenu un résultat plus satisfaisant. J'en ai mêlé à de la crème et je l'ai trouvé préférable à certains cafés avariés qui se vendent additionnés encore de chicorée; je ne cherche pas dans cet article à prouver qu'il vaut mieux que le Moka, mais j'engage à en faire l'essai en le mélangeant à la crème. Le prix en est modique et la couleur engageante. Torréfiez d'un brun clair comme le Martinique.

20. Du déchet que subissent les cafés par la torréfaction.

Le Martinique perd par 3 livres. . .	10 onces.
Le Moka, id.	7 id.
Le Bourbon, id.	7 id.
Le Java, id.	8 id.

21. Du chocolat.

C'est en Italie et en Espagne qu'il faut le prendre; là tout est préparé pour sa confection qui, pour être

parfaite, demande une grande habitude, surtout pour l'obtenir bien mousseux. En France on connaît peu ce confortable; aussi quand deux Français se rencontrent, ils ne se disent pas comme les Espagnols : « Comment avez-vous pris votre chocolat ? » Ce n'est pas qu'on n'en fasse de très bon en France, mais l'usage n'en est pas répandu comme boisson, et la manière de le préparer est peu connue.

22. Du composé.

Il se compose d'une partie de cacao caraque, d'une de cacao maragnan, et d'une de sucre aromatisé, soit à la vanille, soit à la cannelle. En France on préfère le premier goût; mais en Espagne et en Italie la cannelle est plus employée. Je n'entrerai pas dans les détails de sa confection qui forment une partie à part et une branche d'industrie particulière, l'office ne comporte sa confection que comme boisson, glaces et bonbons. La meilleure qualité doit être recherchée pour ces emplois; du reste il faut suivre en cela le caprice et surtout l'habitude : ainsi les personnes accoutumées à prendre du chocolat sucré n'aimeront pas celui d'Italie, particulièrement de Turin qui contient plus de principes amères et qui surtout est exempt d'addition de fécule qui altère sa qualité. Le chocolat ne doit épaissir qu'à la cuisson; ainsi par exemple un quart de chocolat fondu dans 3 décilitres d'eau et qui a donné un seul bouillon, doit couvrir légèrement une cuiller d'argent qu'on plonge dedans, et que l'on

retire tout de suite : si la couche est épaisse, c'est un signe certain qu'il contient un corps étranger. En Italie les grandes maisons font confectionner leur chocolat chez elles par un ouvrier à la journée, qui apporte les ustensiles nécessaires à sa fabrication. La qualité dépend alors des produits qui lui ont été fournis. Ceci peut servir à donner une idée de la consommation faite dans ces pays, surtout en Espagne où on vous l'offre à tout moment de la journée.

23. Préparation du chocolat.

Il faut pour bien faire le chocolat à la tasse une chocolatière en cuivre étamé à l'intérieur, plus large du bas que du haut, un frouloir de 4 lignes moins grand que l'entrée de la chocolatière, ce qui aide à tirer la mousse dans la tasse, qui doit être bien chauffée avant de la recevoir. On mettra le chocolat et l'eau dans les proportions données, on mettra la chocolatière sur le feu en froulant, ce qui se fait en roulant le manche entre les deux mains plus ou moins vivement. Aussitôt que le chocolat est bien fondu et a subi quelques bouillons, on le laisse près du feu jusqu'au moment de servir; il doit pour bien mousser n'être ni trop épais ni trop liquide; trop épais il ne mousse pas, trop léger il mousse, mais d'une mousse légère, sans consistance, et qui s'affaisse à mesure qu'on le met dans la tasse. C'est encore un juste milieu qu'il faut garder; on peut s'il est léger y ajouter du chocolat, et de l'eau s'il est trop épais. Quand il a acquis le degré convenable, et qu'en le

froulant on aperçoit une belle mousse, consistante, on chauffe la tasse sur le feu, on la met sur la table et on commence à frouler. — Aussitôt qu'on voit une certaine quantité de mousse on prend la chocolatière dans la main gauche, on la penche au-dessus de la tasse en continuant d'opérer un léger mouvement de demi-rotation, et en tenant le bout du frouloir entre les trois doigts, on attire ainsi toute la mousse dans la tasse. On recommence à frouler à deux mains, et on opère de suite comme ci-dessus, aussitôt qu'on a formé d'autre mousse, en continuant ainsi jusqu'à ce que la tasse soit pleine, et que la mousse déborde au moins d'un demi-pouce ; on peut passer dessus un charbon ardent qui la solidifie en formant une légère croûte. Une addition de crème double en petite quantité aide le chocolat à mousser, ainsi qu'une petite quantité de blanc d'œufs ; mais ces moyens ne s'emploient que pour arriver à un but difficile sans l'habitude. Il faut que la chocolatière ne soit pas trop pleine, et on doit pour bien opérer en faire une quantité double de ce dont on a besoin, car le frouloir ne trouvant plus de résistance on n'obtiendrait plus de mousse à la fin ; il faut donc aviser à ce que le frouloir roule toujours couvert de liquide : le chocolat trop sucré mousse mal. — Les tasses étant bien chaudes on y passera du chocolat pour faire autour une espèce de croûte qui retient la mousse.

24. Du chocolat un jour de bal.

Comme il serait impossible d'arriver à faire le

chocolat nécessaire dans une chocolatière, on fera fondre le chocolat dans une marmite d'office en le mettant à son point, et on en mettra à mesure dans la chocolatière pour le mousser seulement. C'est chez M. le comte d'Apony que ce genre a pris naissance, et qu'il a été mis en vogue pour ses déjeuners dansans.

25. Du frouloir

Je reviens sur cet ustensile, car c'est lui qui forme la mousse; il doit être comme je l'ai dit, quant à la largeur, proportionné à l'entrée de la chocolatière, car c'est avec le frouloir qu'on attire la mousse au-dehors; s'il était trop petit la mousse s'échapperait de chaque côté et il faudrait plus de temps pour arriver au même résultat. Ce résultat même serait imparfait en ce que la tasse, qui elle aussi a été chauffée, se refroidirait, car cette mousse si légère contient moins de calorique que la partie liquide. Le frouloir doit être évidé à l'intérieur et canelé à jour, le haut du manche doit être octogone pour faciliter la rotation sans fatiguer les mains. On fait à Paris des frouloirs qui consistent en un morceau de bois massif d'environ 20 lignes de diamètre, de 1 pouce et demi de hauteur et canelé. Ce genre ne convient pas, il masse trop; les bons viennent d'Italie, il ne s'agit que d'avoir un bon modèle.

26. Manière de servir le chocolat.

On ne le sert jamais sans l'accompagner d'une carafe d'eau glacée et pour le déjeuner de pain grillé

de 3 pouces et demi de longueur, 6 lignes de largeur et 3 lignes d'épaisseur; on monte avec soi la chocolatière pour le mousser et le servir plus chaudement que si on le faisait à l'office, et la tasse se met alors dans l'eau bouillante pour l'essuyer ensuite.

27. Du thé.

L'emploi le plus général est celui du thé noir seul, ensuite additionné d'une partie de thé vert. Il y a des thés qui exigent plus d'infusion les uns que les autres, et les premières qualités entrent dans cette catégorie. Sous le rapport du goût et de l'arôme, on n'en prend nulle part comme en Russie, et le thé venu par caravanes a assez de réputation pour que je m'abstienne d'en faire l'éloge. Mais ce que tout le monde ne sait pas, c'est l'attention minutieuse que l'on met à le confectionner comme boisson. Il y a à Moscou des établissemens qui ne vendent que du thé, comme nos cafés de Paris vendent le café; ce thé a un goût délicat, agréable, qu'on ne rencontre nulle part ailleurs, et sous le rapport du prix, il n'y a avec le thé anglais aucune comparaison; il y en a en Russie qui coûte jusqu'à 200 roubles la livre (la livre n'est que 13 onces de la nôtre). Quant à la manière de le faire, il n'y a aucun secret, et s'il y en avait, il ne serait que dans la qualité de la crème dont on se sert, et qui, comme je l'ai déjà dit, doit être très épaisse, très douce, sans grumeaux

28. Manière de faire le thé.

Je l'ai déjà expliquée dans un article précédent. Tous les thés, pour être faits d'après la règle, exigent une eau bien bouillante : il faut échauder la théière avant d'y mettre le thé, et ne mettre que suffisamment d'eau pour développer les feuilles. Laissez-les ainsi au moins dix minutes avant d'ajouter le reste de l'eau dans la théière, et quelques minutes avant de le servir, passez-y une petite cuiller pour le mêler. La bonté de cette boisson dépend de sa qualité, mais cette qualité, pour être parfaite, exige des attentions toutes particulières. La qualité de l'eau, la manière de la chauffer et le vase dans lequel on l'amène à l'ébullition, tous ces petits détails ne sauraient être traités avec trop de soin. Nos grandes maisons en général n'atteignent pas à ce sujet le comfort anglais : on chauffe l'eau qui doit confectionner cette boisson délicate dans une cafetière qui la veille a chauffé le café, ou fait une infusion de camomille ; on la chauffe devant le feu sans qu'elle soit pleine, et elle prend alors un goût de fumée. Il y a en Hollande des établissemens uniques qui vendent de l'eau bouillante et du feu pour la maintenir en ébullition, on n'a qu'à porter la bouillotte et le fourneau, et cela à un prix très modique, ce qui est avantageux pour les petits consommateurs. Comme je l'ai dit, l'eau qui est un accessoire à cette confection, doit être très pure, sans goût, et parfaitement bouillante. On ne doit pas essuyer la théière intérieurement avec du

linge; il ne faut jamais non plus savonner les théières d'argent.

29. Bons mélanges.

Joignez à 1 livre de peko supérieur, 1 huitième de livre de thé impérial.

A 1 livre de thé noir souchong, 1 tiers de livre de jhoulong.

A 1 livre de peko, pointes blanches, 2 onces de poudre à canon.

30. Du thé pour déjeuners sur plateaux.

On recouvre un plateau d'une serviette damassée sur laquelle on pose les tasses, le sucrier et sa pince, la crème, une salière, un coquetier, deux couteaux, deux cuillers à café, un bol, un hors-d'œuvre de beurre frais, deux sortes de thés, une théière et sa passoire, une assiette à dessert et une serviette, deux ou trois sortes de pain, une bouilloire en argent ou autre, une assiette de four à thé. Les muffins et les tost ainsi que les œufs frais se préparent pendant que la personne fait son thé; les œufs frais exigent trois minutes de cuisson s'ils sont gros, et un peu moins s'ils sont petits. Si on ne se sert pas de bouilloire, on ajoutera une théière remplie d'eau bouillante, et on fera le thé avant d'entrer le plateau. On sert en Suisse de très beau miel, soit liquide, soit en rayons, avec les déjeuners; il est préférable à celui de Chomonic. Nous ne possédons pas à Paris ce genre

de miel, mais on pourrait le faire venir de Monbart. Il est égal en beauté au meilleur de la Suisse.

31. Du thé pour petite soirée.

Il se passe sur un plateau tout versé dans les tasses accompagné d'un sucrier et de sa pince, d'un pot de crème, et suivi d'un autre plateau contenant deux ou trois assiettes de fours variés. Un valet de chambre rentre ensuite avec un plateau vide pour ramasser les tasses.

32. Du thé en petit comité.

C'est ordinairement la dame de la maison, ou sa dame de compagnie, qui se charge de ce soin. La table entre toute garnie dans le salon. C'est surtout pour ces petites réunions qu'il faut assembler tout ce qui peut être agréable sous le rapport du goût. On ajoutera sur la table un petit plateau garni de verres et de deux ou trois carafes de rafraîchissemens pour les personnes qui ne prennent pas de thé.

TRAITÉ DE L'OFFICE.

GLACES.

CHAPITRE I.

PRÉLIMINAIRES.

1. De la congélation des glaces. — 2. Manière de mettre à la glace. — 3. Des fonds. — 4. Des seaux. — 5. Des baquets. — 6. Du banc pour glacer. — 7. Des baquets à cave. — 8. Pelle à glace. — 9. Fouloir. — 10. Houlette. — 11. Du sel de salpêtre. — 12. Manière d'essayer les salpêtres. — 13. Sel gris. — 14. Sel blanc. — 15. De la glace. — 16. Manière de sangler. — 17. Manière de mettre à la glace. — 18. Manière de faire prendre les glaces. — 19. De l'essai d'une glace. — 20. Des sorbetières. — 21. Manière italienne. — 22. Du moulage. — 23. Manière de mouler. — 24. Des caves. — Cave à moules. — 25. Papier pour mettre en cave. — 26. Manière de démouler. — 27. Soins particuliers. — 28. Des briques. — 29. Manière de démouler les briques. — 30 Moulage dans les sorbetières. — 31. Des bombes. — 32. Moule en bois pour sangler. — 33. Manière de mouler les bombes. — 34. Autre manière. — 35. Manière de démouler les bombes. — 36. Autre manière. — 37. Autre manière de mouler les bombes. — 38. Des bombes comme glaces. — 39. Bombe jumelle. — 40. Écorces. — 41. Des biscuits. — 42. Des caves.— 43. Grande cave. — 44. Ancienne cave à biscuits. — 45. Cave à biscuits. — 46. Cave à mousses. — 47. Moyenne cave. — 48. Disposition de cette caisse. — 49. Avis. — 50. Observation. — 51. Eau distillée. — 52. Du zeste. —

— 53. Des fruits à écorce pour zester. — 54. Du presse-citron. — 55. Préparation du sucre. — 56. Explication de deux mots. — 57. Glacière. — 58. Cuiller à glace à la napolitaine. — 59. Avis sur les ustensiles. — 60. De l'emploi des eaux de sel.

1. De la congélation des glaces.

Ce n'est pas seulement dans la préparation des glaces, comme composition, que consiste la difficulté pour celui qui doit travailler d'après ces recettes, et qui n'a aucune notion préliminaire; car l'ensemble médiocrement fait est encore une difficulté. Qu'on ne se figure donc pas qu'il ne s'agit que de composer une glace pour la donner à prendre au premier venu: — erreur. Ce n'est qu'à la sorbetière que l'on peut juger parfaitement la qualité de la glace, que l'on corrige un défaut dû, soit à l'excès soit au manque de sucre; l'un est plus facile à réparer que l'autre, car il ne s'agit, s'il manque du sucre, que d'en ajouter jusqu'à ce que la glace ait acquis le moelleux et le lisse convenable à toute bonne glace : l'eau ne peut plus s'ajouter à une composition une fois mise à la glace, tournée et détachée; elle se formerait en glaçons. Il faut donc pour bien opérer dans ce dernier cas retirer une partie de la glace, la mettre dans une terrine, la faire fondre pour y ajouter de l'eau et l'incorporer de nouveau à ce qui est resté dans la sorbetière. Il faut autant que possible éviter ces deux inconvéniens, mais quand on n'est pas praticien il vaut mieux pécher par le premier que par le second, car le sucre est toujours facile à incorporer. La pâte de mé

ringue à l'italienne pour les glaces de crème maigres, est préférable au simple sucre clarifié; on peut de même s'en servir pour ramener une glace de fruit à son point, mais seulement quand les glaces ne sont pas susceptibles d'être mises dans l'eau pour en faire une boisson glacée; car alors le blanc d'œuf monte dessus, ce qui n'est pas agréable. La parfaite congélation tient encore à la qualité du salpêtre, à son mélange à la glace pilée qui doit être dans les proportions de 25 à 30 p. 100; le sirop pour ramener une glace maigre doit être cuit au moins à 35 degrés. Un sucre préparé comme celui de tirage convient encore à cet emploi.

Nota. La pâte de méringue se met dans les glaces blanches, plus particulièrement que dans celles de couleur.

2. **Manière de mettre à la glace. — Précautions préalables.**

C'est un principe d'essayer une sorbetière, une bombe, une cave, avant de les mettre à la glace. Les bombes, les caves surtout, les sorbetières s'essaient en les plongeant dans l'eau : les vieilles plus particulièrement. Il s'y forme souvent des trous imperceptibles par lesquels l'eau salée entre et perd la composition. Les couvercles des bombes doivent de même être essayés et plus particulièrement encore que le moule, étant moins épais et sujets à recevoir des coups de fouloir.

3. Des fonds.

Un fond est un morceau de glace de 1 pouce et demi d'épaisseur, taillé en rond pour entrer facilement au fond du seau, et faciliter le mouvement de la sorbetière: il doit toujours être d'un seul morceau, surtout pour le fond d'une bombe. Il y aurait un inconvénient s'il était en plusieurs parties, le poids du moule pourrait les séparer; le moule alors s'enfoncerait, dépasserait le trou fait en haut du seau, et par conséquent se salerait et serait perdu. On peut avoir pour fond de bombes, des morceaux de bois ronds de différente épaisseur. Il n'y a avec ceux-là aucun danger. On ne met de fonds aux bombes que pour les entourer partout d'une couche égale de glace; car ces moules ne se tournent pas: la glace doit être pure et ne contenir aucun corps dur qui puisse percer la sorbetière dans son mouvement de rotation.

4. Des seaux.

Ils doivent être en chêne, de 2 pouces plus hauts intérieurement, de 5 pouces plus larges que la sorbetière; droits pour cette dernière, coniques pour les bombes, et garnis de deux poignées mobiles sur les côtés; cerclés en bois, peints à l'intérieur et à l'extérieur, percés de deux trous de 10 lignes de diamètre et fermés avec des chevilles en bois; le premier se fait à 1 pouce et demi du fond, et le second de manière à arriver un peu plus bas que le niveau

du couvercle (étant à la glace). Le premier sert à laisser échapper le tout ou une partie de l'eau produite par la fonte et à faciliter le resanglage; le second a pour but de laisser échapper l'eau qui monte, et de la tenir plus bas que le niveau du couvercle; il faut toujours éviter que l'eau dépasse le bas du couvercle. Il y a des sorbetières qui pompent l'eau, ce qui dépend de la manière dont elles ferment. Les seaux doivent être gardés, ainsi que tous les accessoires en bois dans des endroits frais et sans humidité. On peut les retourner et mettre de l'eau sur le fond. Les seaux bien entretenus n'ont pas besoin de l'essai qu'on fait subir à ceux qui servent peu, et qui consiste à les remplir d'eau pour s'assurer qu'ils ne fuient pas; s'ils fuyaient on laisserait l'eau dedans jusqu'à ce que le bois se fût regonflé.

Cette précaution a pour but d'accélérer la congélation, qui n'aurait pas lieu si l'eau s'écoulait à mesure qu'elle est formée par le mouvement de rotation. Pour la propreté du travail, on peut, quand on sangle, mettre le seau dans un baquet, qui reçoit la glace qui tombe en faisant cette opération. Si j'ai prescrit les cercles en bois, c'est afin d'éviter les taches de rouille, autant pour les vases que pour les tabliers et torchons.

5. Des baquets.

On s'en sert pour déposer la glace pilée, et mettre les moules à la glace. Ils doivent être ainsi que les

seaux garnis de poignées, et peints intérieurement et extérieurement.

6. Du banc pour glaces.

Il est de toute nécessité dans une glacière; il sert à supporter les seaux, à les élever pour faciliter le travail, il doit être proportionné en longueur aux besoins prévus, garni autour d'une tringle en bois de 1 pouce d'épaisseur, avec un bout formé en gouttière, et sous lequel on met un petit baquet pour recevoir l'eau salée qui s'écoule et qui salirait la glacière. Quand on resangle on laisse écouler l'eau dans un baquet, dans un seau, que l'on vide ensuite dans un tonneau, ou qu'on laisse couler au dehors, si l'on n'en tire pas parti.

7. Des baquets à cave.

Ils doivent être confectionnés en bois de 1 pouce au moins d'épaisseur, proportionnés aux caves, de la même hauteur intérieurement, percés de deux trous, pour la même cause que les seaux. — La grande cave dont j'ai donné les dimensions doit, étant posée dans le baquet, y être isolée de 2 pouces 9 lignes sur ses quatre faces. Cet espace suffit grandement pour le sanglage de cette cave.

8. Pelle à glace.

En cuivre, et de même forme qu'une pelle à main, à rebord, garnie d'une douille et d'un manche en

bois ; le tour de 6 pouces 6 lignes, elle sert à mélanger la glace au sel et à la mettre autour de la sorbetière, ainsi qu'au moulage.

9. Fouloir.

Morceau de bois qui sert à tasser la glace autour de la sorbetière à mesure que l'on sangle ; le fouloir qui sert à faire faire eau à une sorbetière est simplement un manche à balai pointu pour mieux entrer dans la glace.

10. Houlette.

C'est l'instrument qui sert à détacher la glace autour des parois de la sorbetière à mesure qu'elle prend. Ces houlettes sont ordinairement en cuivre étamé, je les préfère en bois. Les premières dans des mains inhabiles ont un inconvénient, elles entraînent des parties d'étain à chaque coup que l'on donne pour détacher, surtout des compositions maigres de sucre : on peut s'en assurer en mettant sur un tamis de soie fine un reste de composition fondue. Ceci a lieu plus particulièrement quand on ne tient pas la houlette assez perpendiculaire ; avec les houlettes en bois cet inconvénient disparaît.

11. Du sel de salpêtre.

On ne l'emploie dans l'office que pour la confection des glaces, il doit être de couleur blond clair fin, sans humidité, sans mélange qui altère sa qualité, il

doit pétiller quand on en jette sur de la glace pilée : c'est donc une attention qu'on doit avoir pour s'en procurer de bon. De sa qualité dépend en grande partie le travail des glaces, c'est par le mélange du salpêtre à la glace pilée qu'on obtient le froid qui les congèle. Le degré du salpêtre comme quantité, incorporé à la glace, est relatif à celle du sucre de la composition.

12. Manière d'essayer les salpêtres.

Mettez de chacun, 2 onces à fondre dans 2 dixièmes de litre d'eau froide; faites-les fondre : pesez-les au pèse-sirop, et choisissez celui qui porte le plus de degrés. Ceux que j'ai soumis à cette épreuve m'ont donné dans ces proportions, 23 à 24 degrés.

13. Du sel gris.

Ce sel pour être employé doit être séché et pilé finement, autrement il se précipiterait au fond du seau aussitôt que la glace ferait eau, et le froid voulu pour la congélation n'aurait lieu que très imparfaitement.

14. Du sel blanc.

Dans beaucoup de pays on n'emploie que ce sel et avec un avantage dû en grande partie à sa finesse.

15. De la glace.

Elle doit être claire, épaisse, pilée finement, on la pile dans un baquet ayant un fond de 18 lignes d'é-

paisseur, percé de trous, pour que l'eau produite par cette opération s'écoule. On garnit les pilons dont on se sert pour ce travail de gros clous, ce pilon est simplement un morceau de bois dur de 6 pouces et demi de diamètre sur 7 pouces de hauteur, au milieu duquel on a introduit un manche de 3 pieds : on peut de même le faire d'un seul morceau.

16. Manière de sangler.

On emploie deux procédés ; le premier consiste à entourer la sorbetière de lits alternatifs de glace et de sel ; le second à mettre la glace pilée dans un baquet, y mettre du salpêtre et mélanger le tout avec la pelle à glace pour en entourer la sorbetière. Dans les deux cas on se sert du fouloir pour bien enfoncer la glace, en ayant soin de ne pas frapper sur le couvercle : on peut dans les grands bals sangler les bombes dans un baquet, en les mettant à 2 pouces et demi l'une de l'autre.

17. Manière de mettre à la glace.

Mettez le fond de glace dans le seau, remplissez l'intervalle, de glace pilée jusqu'au niveau du fond; jetez dessus deux poignées de salpêtre, posez-y votre sorbetière pour opérer le sanglage, opération qui doit toujours être faite d'avance pour que la fonte ait déjà eu lieu quand on y met sa composition d'essai. Les personnes qui n'ont pas l'habitude de ce travail ne sangleront que jusqu'à un demi-pouce environ du

couvercle, qu'ils nettoieront avec une éponge mouillée, ainsi que les bords du seau, elles ajouteront un lit de glace sans sel : de cette manière on risque moins en tournant d'introduire du sel dans la sorbetière ; on fait de même au second sanglage.

18. Manière de faire prendre les glaces.

Quand la sorbetière est sanglée dans les proportions données, mettez-y la composition, fermez-la, et imprimez-lui un mouvement de rotation de droite à gauche et de gauche à droite, par un mouvement de poignet difficile à saisir pour les premières fois. Le mouvement de droite se donne avec la main droite, la main gauche reprend la poignée quand le mouvement se ralentit, et cela sans arrêter, et lui imprime le mouvement de gauche; ce mouvement excite la glace à fondre et l'eau monte à mesure. Aussitôt qu'elle est arrivée à 2 ou 3 pouces au-dessus du niveau de la composition on commence à détacher; prenez la houlette de la main droite, saisissez la sorbetière avec le pouce, l'index et le médium, faites filer la houlette le long des parois et jusqu'au fond, en tournant lentement la sorbetière avec la main gauche, et cela sans battre la glace; faites tomber dans la sorbetière ce qui est adhérent à la houlette avec une cuiller d'argent, fermez et continuez à tourner pendant quelques minutes, et recommencez à détacher quand l'appareil commence à être moitié congelé, ramenez-en le plus possible le long des parois, et jusqu'au ni-

veau de l'eau; continuez de tourner et de détacher jusqu'à ce que l'appareil soit bien pris, d'un corps moelleux et bien lisse, ce que vous jugerez, lorsqu'en passant une cuiller d'argent dessus, vous n'apercevrez pas de grain. S'il y a beaucoup de composition, on la resangle quand elle est au trois quarts prise; on doit sentir en détachant une résistance ferme, sans sécheresse; j'ai fait remarquer que les glaces ne se battent pas, mais se détachent seulement, et se travaillent assez pour donner au tout une consistance égale. Si une glace se trouvait trop foncée en couleur, on lui donnerait quelques coups de houlette, pour la pâlir. Les glaces doivent avoir un certain velouté quand elles sont et bien composées, et bien prises. Si la glace est pour mouler, on la laissera ainsi seulement recouverte d'un torchon mouillé; et si elle est faite pour servir dans une glacière, on montera la glace autour des parois de la sorbetière, où le froid est plus intense; on resanglera, et l'on n'aura plus pour la dresser qu'à la détacher, et la mélanger également (voyez *Glacière*). On ne doit dans aucun cas mettre une composition d'avance dans la sorbetière sanglée : la congélation qui s'opère seule a toujours un mauvais résultat; il faut donc la tourner et détacher de suite.

19. De l'essai d'une glace.

Cet essai ne consiste qu'à mettre dans la sorbetière sanglée, et quand la glace fait eau, 1 cinquième

de litre de composition; on tourne la sorbetière découverte, on détache à mesure, et l'on juge du corps de la glace; s'il y a quelque défaut, on y remédie par une addition de sucre ou d'eau.

20. Des sorbetières.

Elles doivent être en étain fin, plutôt grandes que petites; la qualité des glaces dépend encore de cette grandeur, proportionnée à la quantité de composition qu'on y fait prendre; on se servait autrefois de sorbetière de 4 litres pour prendre 3 litres et demi de liquide, et l'on était obligé de resangler deux et jusqu'à trois fois. Le travail se faisait alors plus difficilement que par la manière qui consiste à congeler 4 litres de composition dans une sorbetière qui en peut contenir 10. On croira peut-être qu'il faut plus de glace et plus de sel : on gagne au contraire une chose bien plus précieuse, la qualité dans la confection; on n'opère qu'un très léger resanglage tout au plus; la composition se prend plus promptement le long des parois, et à mesure que l'eau monte, on monte aussi la glace, elle se détache avec plus de facilité, acquiert un moelleux qu'elle n'a jamais par la première façon. La couleur même des glaces de fruits rouges se veloute mieux; j'affirmerai même que l'excès du sucre étant poussé un peu loin, on prendrait une composition de 4 litres dans une sorbetière d'une contenance de 10 litres, ce qui n'aurait pas lieu dans une de 4 litres et demi, surtout quand on n'est pas praticien.

21. Manière italienne.

Par cette façon d'opérer, toutes les glaces se prennent dans la même sorbetière; ce travail exige donc moins de matériel que la méthode employée à Paris, mais il faut des garçons intelligens pour la congélation et le moulage. Le chef peut préparer sa composition d'avance, ou à mesure que la congélation s'opère. Pour l'opérer, on sanglera une grande sorbetière dans laquelle on mettra toute la composition. On en sanglera une seconde, destinée à recevoir la composition prise. Quand on aura tourné la première, et qu'une quantité suffisante de composition sera adhérente aux parois, on l'enlèvera avec la cuiller à glace dite à la napolitaine, et cela, en la prenant de bas en haut, on la mettra dans la seconde sorbetière, où elle sera travaillée de nouveau à mesure qu'elle y sera déposée. Après avoir retiré de la première sorbetière la partie congelée, on la tourne, et on répète la même opération, aussitôt qu'une quantité suffisante y est prise. On continue de travailler la glace dans la seconde sorbetière, sans battre la composition, et seulement en l'approchant des parois; on la détache pour bien incorporer, à mesure qu'on y en ajoute. On peut prendre ainsi deux ou trois sortes de glaces. Les écumes se moulent dans les bombes, comme il est indiqué, et cela, quand les compositions sont prises et travaillées, et avant le moulage des petits moules. On peut à la rigueur, et pour n'employer que deux sorbetières, mouler chaque fois que la glace est prise,

et quand une certaine quantité de moules sont pris, démouler après les avoir bien remués dans le baquet, pour les bien mêler. N'employez qu'une partie de la cave pour les y ranger : on peut ainsi y mettre le deuxième moulage et le troisième s'il a lieu, autrement les qualités seraient superposées, et à la distribution des glaces, on ne pourrait donner qu'une très petite partie des variétés confectionnées.

Cette méthode, dont j'ai tâché de faire ressortir les avantages, mériterait, je crois, d'être plus généralement connue et plus fréquemment employée. A ma connaissance elle n'a été pratiquée en France que par M. Raphaël, glacier napolitain, en grande réputation. — Il s'en servait toujours. — Mais sans prétendre dire qu'elle doive remplacer dans tous les cas les autres méthodes, je crois qu'il est des circonstances où elle pourrait rendre quelques services et devenir préférable.

22. Du moulage.

Les glaces prises, on préparera les moules, assortis le plus possible aux qualités de glaces quant à la forme, et qui figurent le fruit qui doit y être moulé. Cette observation ne concerne que les glaces de fruits. Les moules de fantaisie ont remplacé les moules classiques, il y en a de très jolis, d'un bon effet quand ils sont moulés convenablement, et bien arlequinés, mais ils n'indiquent pas la qualité, et comme souvent les personnes qui les servent ne les connaissent pas,

elles sont obligées de ne pas répondre ou de ne répondre qu'au hasard.

23. Manière de mouler.

Faites faire dans un baquet un fond de glace pilée de 2 pouces d'épaisseur, sur lequel vous jetez quelques poignées de salpêtre ; la personne qui sangle les moules doit avoir près d'elle de la glace pilée et du salpêtre ; prenez sur la houlette une moyenne quantité de glace (pour deux moules) et commencez à remplir une moitié en ayant soin de tourner la glace dedans, pour qu'il n'y reste pas de cavités; remplissez de même l'autre côté, fermez le moule avec pression, et en retirant l'excédant avec la houlette; donnez-le à la personne chargée de sangler qui, elle-même doit passer le doigt autour de ceux qui contiendraient un peu de composition (cette précaution sert à faire démouler plus nettement), et recouvrir les moules à mesure d'un peu de glace et de sel, jusqu'à ce que la couche soit remplie de moules; égalisez le dessus, rajoutez de la glace et du sel, et recommencez un autre lit de moules, continuant ainsi jusqu'à 3 ou 4 pouces du haut du baquet.

24. Des caves. — Cave à moules.

Quand les glaces sont moulées, on prépare la cave (voy. *Cave*) qui doit être bien sanglée ; il faut que la glace soit bien foulée autour ; on l'ouvre ensuite pour

la garnir de papier blanc, en l'ajustant premièrement on l'adapte le long des parois en jetant seulement quelques gouttes d'eau sur le côté qu'on veut y poser. L'eau s'y congèle immédiatement; on referme la cave pour attendre que les moules soient assez pris pour être démoulés; cette opération est assez longue surtout l'hiver, pour y remédier et accélérer la fonte, on pose le baquet qui contient les moules sur un manche à balai et on le balance, ce mouvement excite la fonte, et par conséquent la congélation; on laisse les moules ainsi une demi-heure, et on en essaie quelques-uns. Il est rare, quand le premier sanglage a été bien fait qu'on soit obligé d'y ajouter du sel, mais le cas échéant et les moules d'essai n'ayant pas la fermeté voulue, on jettera dans les baquets quelques pelletées de salpêtre et un peu de glace pilée : cette dernière observation signale une précaution.

25. Papiers pour mettre en cave.

Comme chaque glace doit être enveloppée de papier on les prépare d'avance, ils doivent avoir au moins 3 pouces et demi de longueur sur 3 de largeur. Ces papiers s'opposent à ce que les glaces ne soient en contact l'une avec l'autre; le papier ne doit être ni trop gros ni trop fin.

26. Manière de démouler et de mettre en cave.

On prépare pour cette opération une table garnie

d'une nappe à la droite de la personne qui démoule; on y pose une certaine quantité de carrés de papier, la cave de même se met à droite; la personne qui démoule place chaque glace démoulée sur un morceau de papier pour éviter d'y toucher. Il faut pour bien opérer être trois : la première personne donne les moules à mesure, en les posant à gauche de celle qui démoule; la seconde fait cette opération, et la troisième range en cave sans perdre de place, en ayant soin de bien mélanger les couleurs et les qualités pour rendre la distribution plus facile. La personne qui démoule a devant elle une terrine d'eau à 12 ou 15 degrés qui doit être changée, à mesure qu'elle se salit, un seau ou terrine pour recevoir les moules vides; elle prend le moule de la main gauche, elle le passe dans l'eau en le pressant, elle l'ouvre et avec la pointe du couteau en retire la glace qui est restée dans une moitié du moule, et la pose sur le papier. Il arrive quelquefois qu'on est obligé d'ouvrir le moule forcément; ceci se fait avec la pointe du couteau. Toutes ces opérations doivent se faire vivement et proprement; il est encore essentiel que la personne chargée de donner les moules les remue bien pour les bien mélanger. Quand tout est démoulé ou que la cave est pleine, on la couvre d'une feuille de papier, on la ferme, et on resangle le dessus entièrement. On retire la broche du second trou, de peur d'oubli; car dans ce cas l'eau en montant entrerait dans la cave et perdrait ce qu'elle contient.

Mes anciens chefs me faisaient toujours démouler

à l'eau froide : cette manière laisse aux glaces un excédant qui n'est pas propre ; l'eau à 15 degrés et la pression imprimée au moule en l'y trempant, font disparaître l'inconvénient de l'ancienne pratique.

27. Soins particuliers.

Avant le commencement du bal, dans les localités où l'on est obligé de monter de la cave, les seaux contenant les sorbets et boissons glacées, il est essentiel de les boucher de leurs chevilles en haut, pour éviter l'écoulement de l'eau salée qui cause de la malpropreté et perd souvent les tapis ou le parquet : on aura à part un baquet pour retirer l'eau s'il en était besoin.

28. Des briques.

C'est un moule en étain ou en ferblanc, long de 9 pouces 9 lignes, large de 2 pouces, haut de 2, dont la partie supérieure et la partie inférieure sont formées par des couvercles rentrans de 2 lignes et demi ; ce moule abrége de beaucoup le travail du moulage et est d'une grande économie. Chaque brique contient 10 glaces ; pour bien mouler la brique on la pose sur la table, on retire un des couvercles et on la remplit avec la houlette en pressant bien. Quand la brique est pleine, un peu plus haut que le bord, on passe la main dessus pour l'unir, on la ferme et on la met à la glace comme un moule ordinaire (il

faut bien appuyer le couvercle) ; ces moules sont faits particulièrement pour les glaces de crème, ce qui n'empêche pas d'y mouler des fruits, quand on manque de petits moules. On peut mêler jusqu'à trois sortes de glaces dans ces moules, en ayant soin d'assortir les goûts ainsi que les couleurs, ce qui se nomme arlequiner. Découpées, ces glaces font un bel effet sur un plateau. Elles doivent être mises à la glace à 1 pouce de distance les unes des autres pour que la glace salée pénètre dans l'intervalle : ce genre est agréable pour les grands bals, où souvent on est obligé de mouler deux fois.

29. Manière de démouler les briques.

On les passe comme les petits moules dans de l'eau, on les retire de même, on les pose sur un des bouts, et on tire en même temps les deux couvercles; la glace reste au milieu : on prend le moule à deux mains, on le retourne sur un morceau de papier destiné à l'envelopper, si le détail n'a pas lieu de suite. On enlève le moule en posant les deux pouces à chaque bout sur la glace. On peut mettre ces glaces ainsi en cave pour ne les détailler qu'à mesure; elles prennent de cette manière moins de place, mais il faut les mettre près des parois de la cave pour ne pas écraser les petits moules.

30. Du moulage dans les sorbetières.

On est rarement obligé d'employer ce procédé;

mais dans un bal de cinq ou six mille personnes ce genre peut rendre de grands services, surtout comme bombe (on pourra consulter cet article). Si l'on en emploie de moyenne grandeur, il faut préalablement s'assurer qu'elles *dépouillent*, car il y en a qui, étant plus larges du bas que du haut, feraient manquer l'opération par l'impossibilité de faire sortir la composition. Je n'indique cette ressource que pour un cas urgent et hors de Paris, car à Paris on peut se procurer tout ce que les plus grandes fêtes exigent d'ustensiles et d'objets de luxe.

31. Des bombes. — Des moules dits à bombes.

Ce moule ne diffère de la sorbetière qu'en ce qu'il est de forme conique, ayant 5 pouces 3 lignes à sa base intérieurement, 1 pied de hauteur, et 3 pouces 3 lignes au sommet; il finit en dôme fermé de même qu'une sorbetière. Cette dimension est celle qui sert pour douze ou quinze personnes. La bombe même contient 3 litres 3 décilitres de composition. On peut en avoir de plus petites en gardant la forme.

32. Moule en bois pour sangler.

Comme il est très facile d'abîmer un moule en étain en foulant la glace, et même quelquefois de le percer, on fera faire chez un tourneur un mandrin en bois que l'on sanglera et que l'on retirera pour y substituer le moule en étain.

33. Manière de mouler les bombes.

On peut mouler une bombe de différentes manières : simplement, c'est-à-dire en remplissant ce moule de glace, et commençant par garnir les parois pour qu'il ne reste pas de cavités, et cela à mesure qu'on y met la glace. Quand le moule est plein on le ferme et on le resangle par dessus, de manière à l'envelopper de glace. Il faut sangler le moule à bombe une demi-heure avant d'y mouler ; il faut aussi que la glace arrive au bord du haut du couvercle. Ayez grand soin en le retirant de ne pas mettre de sel dans le moule.

34. Autre manière de mouler en bombes.

Renversez votre moule sur la table, prenez un morceau de papier d'office d'environ 9 pouces carrés, appliquez-le sur le moule pour lui en faire prendre la forme, coupez avec des ciseaux les quatre pointes, et donnez à votre papier la forme d'une demi-sphère allongée. Retournez votre moule, introduisez le papier au fond, ayez une feuille de papier très fort (papier à registre), roulez-la sur la longueur, introduisez-la dans le moule jusqu'au fond, déroulez-la, en l'appuyant sur les parois, et coupez l'excédant qui ressort du moule, ainsi que celui de l'intérieur qui forme double épaisseur. Il faut avoir soin qu'une partie recouvre l'autre. Mettez à la glace le moule ainsi garni de papier. C'est surtout pour les scumes que

cette manière est préférable; ils peuvent ainsi être démoulés sans être passés à l'eau chaude, au lieu de scume, quand on y moule une glace entière ou une écorce, il faut mouler la glace en ayant soin d'appuyer le pouce gauche sur la jointure, et de même la garnir de glace dans toute sa longueur pour empêcher le papier de se rétrécir ou de se resserrer.

35. Manière de démouler les bombes.

La première bombe se démoule en trempant le moule dans l'eau à 20 degrés, et dans un seau contenant plus d'eau que la hauteur du moule. Pour cette opération on commence à passer la lame d'un couteau, à 4 pouces de profondeur dans la glace, le long des parois du moule; on le prend ensuite avec les deux mains, on le trempe dans l'eau dans toute sa hauteur pendant environ quatre secondes. On le retourne vivement sur une table garnie de papier, et il suffit d'une légère secousse ou d'un mouvement de rotation pour que la glace se détache. Vous enlevez ensuite le moule, le lavez à l'eau froide, l'essuyez parfaitement; vous enveloppez votre glace d'une feuille de papier et la mettez dans le moule pour le remettre à la glace. Ayez soin en le retirant de ne pas ébouler la glace; resanglez le dessus du moule sans retirer toute l'eau. On peut servir une glace au moment où l'on vient ainsi de la démouler, mais il est plus convenable de la démouler une heure d'avance; elle reprend plus de consistance, le service se fait mieux,

surtout pour un dîner où cette opération demande un peu de temps, et où il est impossible de remédier à un accident.

36. Manière de démouler la bombe garnie de papier.

Enlevez simplement le moule de la glace, essuyez-le, débouchez-le et renversez-le sur la table garnie d'une feuille de papier. Enlevez le moule et prenez la glace enveloppée, avec les deux mains, posez-la sur l'assiette garnie d'une serviette, et retirez le papier carrément. Quoique la glace soit moulée dans le papier, il est nécessaire de passer un couteau entre le moule et le papier.

37. Autre manière de mouler les bombes.

Dans les manières précédentes, les glaces n'obtiennent pas un froid égal, car on est obligé de faire aux seaux un trou à un demi-pouce environ du niveau du bas du couvercle, pour que l'eau ne pénètre pas dans la composition; aussi très souvent cette partie qui est la plus forte du moule est moins ferme que le reste, n'ayant pas subi l'action du froid produit par la fonte de la glace mélangée au salpêtre. Pour les glaces simples, même de deux qualités, on pourra mouler jusqu'en haut du moule et en bombant un peu pour que le couvercle touche à la composition, et fasse de la bombe un moule ordinaire. On laissera alors monter l'eau par dessus sans crainte, et on donnera à la glace un degré de froid plus égal, et plus intense. On

peut de même garnir le moule de papier, mais avec l'attention de ne le faire arriver qu'à 1 pouce du haut; distance qu'on remplit avec la glace, comme si le papier n'y était pas. Il ne s'agit, quand on veut démouler, que de passer la lame d'un couteau entre le moule et la glace, jusqu'au papier: en retournant le moule la glace reste sur le papier. Pour les écorces (voyez *Écorce*), il y a une autre méthode à employer: quand la glace est montée autour du moule, où l'on a eu soin de laisser 1 pouce sans papier, on verse dans le milieu, soit une scume ou un *Fiore di latte* (voy. *Fiore di latte*, genre de glace que j'appellerai composé), en laissant un demi-pouce de vide. On sangle fortement le dessus. Au bout d'une heure et demie, on dégarnit le couvercle, on le retire; l'intérieur doit avoir acquis assez de consistance pour supporter une couche de glace; on prend de celle qui a formé l'écorce, et qu'on a réservé à cet effet, on remplit ce vide, en unissant bien le dessus que l'on bombe un peu; on en met un peu plus sur le bord, pour qu'en fermant le moule, le couvercle en soit garni. On lâche un peu d'eau pour resangler à neuf, et on bouche le trou du haut pour que l'eau monte par-dessus. Pour démouler, on aura soin, quand on aura retiré le moule, de l'incliner pour verser un peu d'eau tiède sur le couvercle seulement. Si par hasard l'eau salée pénétrait, il n'y aurait pas de danger, il suffirait de retirer le dessus avec un couteau; on passera comme aux premières bombes, une lame de couteau entre la glace et les parois, jusqu'au papier.

38. Des bombes comme glace.

On nomme bombe, toute glace moulée dans le moule dit à bombe, quels que soient la qualité et le mélange; cette dénomination m'a toujours paru extraordinaire, et rien, je crois, ne peut justifier ce mot. Je n'indiquerai du reste que la manière de s'en servir, sans en chercher l'origine.

39. Bombe jumelle.

On fera faire pour ce genre une séparation en ferblanc qui entre juste au milieu du moule, et on moulera de chaque côté une qualité de glace différente de goût et de couleur. On retirera ensuite cette espèce de cloison. Si on essayait de garnir premièrement le moule de papier pour introduire ensuite la séparation et y mouler les glaces, on obtiendrait un meilleur résultat sous le rapport de la netteté, car en démoulant à l'eau chaude, la fonte opérée salit la glace blanche; ce qui se comprend parfaitement, surtout si l'autre moitié est au chocolat. Ce n'est que dans la coupe du papier qui garnit les parois du moule, que consiste la difficulté.

40. Écorce.

Ce que c'est qu'une écorce? — C'est une glace, soit de fruits, de crème, de scume ou autre, montée le long des parois du moule de ce nom, de plus ou moins d'épaisseur, et destinée à recevoir une autre

glace dans l'intérieur, et quelquefois deux. La scume ne pouvant se mouler ainsi, on emplit le moule, on sangle entièrement, et après une heure et demie, on la découvre et on vide l'intérieur avec une cuiller à glace, le plus également possible, et l'on remplit cet intérieur d'une mousse ou d'un *fiore di latte*. L'essentiel dans ce genre est d'assortir les goûts; l'écorce doit être moulée un peu d'avance pour recevoir la glace qui remplit l'intérieur, mais il faut avoir soin quand on y verse, par exemple, une scume, de passer la cuiller à glace, ou la main à l'intérieur, pour fondre un peu la glace, de manière que la scume qu'on y verse s'y attache, ce qui n'aurait pas lieu si la glace était très prise; alors en la servant, les deux parties se sépareraient. Ce genre de moule fut importé en France par M. Veloni, ainsi que le strachino qui reprend la vogue qu'il eut dans le temps.

41. Des biscuits.

Appareil de scume, de fiore di latte glacé, dans des caisses de papier et figurant le biscuit: on en fait dans des caisses rondes et carrées; ces dernières sont préférables. Les glaces de ce genre varient bien sur un plateau, surtout quand elles sont glacées, c'est-à-dire recouvertes d'une autre glace de couleur.

42. Des caves.

Caisse en cuivre étamée en dedans, destinée à recevoir les glaces après qu'elles sont démoulées. Il y en

a de plusieurs grandeurs, et appropriées aux besoins. On avait autrefois dans les offices des caves qui contenaient jusqu'à quinze cents glaces entières. On a réfléchi depuis à l'inconvénient du transport de l'office au buffet, d'une semblable cave monstre qui réunissait tous les inconvéniens sans une seule qualité. Bien qu'elle fût garnie d'étagères, les glaces souffraient par le poids, et perdaient de leur forme; elle présentait aussi trop de surface à l'air chaud des appartemens; car une fois la distribution des glaces commencée, on est obligé à chaque moment de découvrir pour le service. Cet inconvénient disparaît avec les petites caves (petites en proportion de celle que j'ai citée). Elles sont faciles à transporter, et à remplacer, quand elles sont vides. Ce genre de cave monstre peut cependant rendre quelques services dans un bal de cinq à six mille personnes, en servant de cave de réserve; une grande sorbetière, une marmite, une braisière peuvent servir de cave dans l'occasion.

43. Grande cave.

Voici les dimensions des plus grandes caves dont on se sert maintenant: 17 pouces 6 lignes de longueur, 10 pouces de largeur, 10 pouces de hauteur, le tout pris intérieurement. Elles sont montées sur 4 pieds tournés de 2 pouces de hauteur; elles ont un couvercle de 3 pouces, mais n'entrant que de 1 pouce sur la caisse et avec un dessus de 2 pouces pour re-

cevoir la glace : le baquet doit avoir intérieurement 17 pouces, la cave pouvant recevoir tout autour 3 pouces de glace pilée. Elle est garnie à l'intérieur et au milieu de quatre supports pour poser une grille et éviter de poser trop de glaces les unes sur les autres. On ajoute cette grille quand la cave est à moitié pleine.

44. Ancienne cave à biscuits.

Même genre que les précédentes pour la forme plus ou moins grande, mais toujours calculée sur la quantité de biscuits qui doivent y entrer et sans perte de place ; garnie intérieurement de feuilles de cuivre mobiles à 18 pouces de distance l'une de l'autre, la première posant sur le fond de la cave, garnie de quatre supports renversés d'environ 6 lignes, et qui servent à supporter la seconde feuille (ces feuilles doivent être percées de trous de 6 lignes de diamètre); la seconde, la troisième et ainsi jusqu'en haut de la cave. Les biscuits tous dressés se posent sur ces grilles pour entrer en cave. J'indique cette ancienne méthode qu'on fera bien de réformer ; les biscuits n'y sont jamais aussi beaux que par le procédé indiqué à l'article qui suit (*Moyenne cave*) ; car pour peu que la pâte soit molle, on n'obtient que des biscuits plats sans élégance, prenant plus de place et par conséquent étant plus dispendieux.

45. Cave à biscuits.

On peut la faire faire en fort ferblanc dans le

genre décrit pour les caves ordinaires ; quant au couvercle, il doit recevoir 1 ou 2 pouces de glace; le mieux pour les faire confectionner est de faire un modèle de caisse, pour en donner les divisions intérieures. Le système sera le même que celui décrit à l'article *Disposition de cette caisse* (voyez). Les fonds superposés pour recevoir les caisses ne doivent pas avoir plus de 18 lignes de hauteur, le biscuit n'en ayant que 15; de la sorte on peut employer avantageusement la cave, qui peut être calculée pour 25 ou 50 biscuits seulement : on peut faire de même par nombre impair. Ainsi, par exemple, une caisse de 6 pouces et demi de longueur sur 4 pouces 2 lignes de largeur, et 5 pouces de hauteur intérieurement contiendrait 27 biscuits qui auraient 26 lignes de longueur, 10 lignes de largeur et 15 lignes de hauteur. Ils seraient placés dans trois fonds superposés et séparés par deux cloisons chacun. Cette mesure de caisse est d'une grandeur convenable par rapport à la hauteur; on pourra cependant la changer, car ceci n'est pas une règle imposée.

46. Caves à mousses.

Même genre et même forme que les précédentes : la disposition intérieure des feuilles fait seule donner ce nom à la cave. Les mousses se dressent dans des verres à petits pieds et à anse, elles doivent être très élevées hors du verre ; les feuilles qui garnissent l'intérieur doivent être de même que pour l'ancienne cave

à biscuits, superposées au moins à 3 pouces l'une de l'autre, percées de trous assez grands pour recevoir les verres à mousse qui doivent y entrer au moins à moitié, ce qui permet le transport de la cave qui n'aurait lieu que très difficilement s'ils étaient posés sur de simples feuilles.

47. Moyenne cave.

11 pouces de longueur, 9 pouces et demi de largeur, 10 de profondeur, 4 pieds en cuivre tourné de 2 pouces de hauteur, pour entrer facilement dans la couche de glace où le fond doit poser; le couvercle dans les mêmes proportions que pour la première. — Il y a des couvercles de caves garnis dans un angle d'un tube en cuivre soudé pour laisser échapper l'eau qui se forme sur le couvercle, et que l'on ferme avec un bouchon. Ce tube a un inconvénient; quand il est mal bouché, en retirant le couvercle on laisse écouler de l'eau glacée dans la cave. Quant à moi je les ferme toujours, je préfère éponger l'excédant de l'eau qui se forme; on peut préparer cette petite cave de manière à y mettre des biscuits et à en faire une cave à deux fins. Il ne s'agit pour cela que de faire souder à 7 pouces et demi du fond, quatre supports pour pouvoir y poser une caisse en ferblanc qui entre justement et aisément dans la caisse, ayant 2 pouces et demi de hauteur et garnie de deux petites poignées pour la retirer plus facilement. — Le baquet doit avoir 16 pouces et demi de profondeur in-

térieurement, et la cave doit recevoir 2 pouces 8 lignes de glace tout autour.

48. **Disposition de cette caisse.**

Elle doit, comme je l'ai dit, entrer facilement dans la cave et poser sur les quatre supports. On fera faire dans l'intérieur de cette caisse un fond plat mobile pouvant s'enlever par le moyen des deux bouts qui seront à rebord et iront jusqu'au niveau de la caisse; on fera faire six bandes de ferblanc très fort de 2 pouces de hauteur et de toute la longueur du fond mobile, elles serviront de cloison entre les sept rangs de caisses en papier destinées à recevoir la pâte à biscuits. Les caisses doivent être faites de manière à être très près les unes des autres, et ne laisser entre elles que l'intervalle exigé pour poser les bandes de ferblanc. Les caisses doivent avoir au moins 8 lignes de hauteur extérieurement, et chaque cave en contient 5 sur la longueur. Elles doivent y entrer carrément et sans goder; quand le premier rang sera posé on mettra une cloison, on posera l'autre, ainsi de suite; on n'aura plus qu'à verser la pâte dans les caisses en remplissant par dessus et à la hauteur que l'on voudra, mais qui n'excède jamais les cloisons; on n'aura plus si on veut les glacer au fruit qu'à étaler sur chaque rang une légère couche de glace à moitié prise et d'une autre couleur pour trancher. — Pour servir ces biscuits, on passera la lame d'un couteau tiède entre la pâte et la première caisse sur la longueur,

on enlèvera la feuille mobile, et avec un couteau, on séparera les biscuits du premier rang, en passant la lame le long de la cloison que l'on peut retirer. Comme ce genre de glace se sert mélangé avec celles qui sont dessous, on ne les enlèvera qu'à mesure; on les remettra immédiatement à leur place et on fermera la cave. — Il faut pour employer ce moyen que les glaces soient démoulées et en cave d'avance, car si on était en retard pour le travail, cette méthode ne pourrait plus être employée, à moins cependant de faire faire un couvercle qui s'adapte sur la principale caisse que l'on sanglerait dans un baquet pour la remettre ensuite dans la cave à la suite des moules. La hauteur des biscuits y compris la caisse doit rarement dépasser 15 lignes, la caisse doit être faite simple, mais avec du bon papier qui se soutienne bien à l'humidité.

49. Avis.

Si on emploie une cave à biscuits à l'ancienne manière, on laissera à l'intérieur les supports ou feuilles; autrement, en foulant la glace autour, on fait rentrer les parois intérieurement, et il est difficile ensuite d'y entrer les feuilles qui s'y posent toute garnies.

50. Observations.

Comme toutes les crèmes se passent au tamis de soie avec une cuiller de bois, et que ce travail exige

une certaine pression, il est urgent de goûter la composition avant de passer entièrement. On cesserait si le goût était convenable, et au contraire s'il était faible on continuerait. Je ne reviens sur cet article que pour prévenir ceux qui ne sont pas praticiens, que toutes les compositions prennent à la glace un goût plus prononcé.

51. Eau distillée pour la composition des glaces à amandes.

Remplissez aux trois quarts une cucurbite de 15 litres, de feuilles de pêcher (jeunes pousses), de 1 livre et demi d'amandes, ou de pêches ou d'abricots concassés, de cinquante feuilles de laurier-amande. Emplissez la cucurbite d'eau, et retirez, par la distillation lente, 5 litres de produit; recommencez la même distillation avec de nouveaux ingrédiens. Joignez-y le premier produit, ajoutez-y l'eau nécessaire, et retirez encore de cette seconde distillation 3 litres d'eau d'amandes. On se sert à Naples de cette eau pour relever le goût de certaines glaces et boissons. Elle communique un goût très agréable quand elle est employée avec ménagement.

52. Du zeste.

On nomme zeste la superficie des fruits à écorce, tels que cédrats, oranges, citrons, bigarades, mélarose, etc. Il y a trois manières de l'extraire : 1° en râpant légèrement le fruit sur du sucre en morceaux; 2° en l'enlevant avec le couteau, et très finement;

3° avec un morceau de verre (manière italienne), soit verre ordinaire ou un morceau de bouteille de forme concave; on passe le verre sur l'écorce légèrement, et on enlève le zeste aussi finement qu'on veut. Il faut dans ces trois différentes manières éviter de découvrir le blanc du fruit, qui contient une amertume et un goût âcre qu'il faut en général éviter. Une attention toute particulière doit être apportée au mélange du zeste dans la composition des glaces ainsi que des boissons. Il est mieux pour ceux qui ne sont pas praticiens de zester leurs fruits à part dans du sucre clarifié, et de ne l'incorporer que par parties. J'opère toujours dans le sucre clarifié, et des deux dernières manières le zeste est préférable. L'arôme qu'il communique est plus fin : il y a des citrons, qui bien choisis, contiennent 3 quarts de décilitres de jus, et une orange près de 1 décilitre; quantité que je suis loin de généraliser.

53. Des fruits à écorce pour zester.

On doit premièrement choisir ceux dont l'écorce présente le parfum le plus fin. Ce qui se juge en grattant légèrement l'écorce avec un couteau. Il faut les mettre tremper une demi-heure dans une terrine d'eau, et les bien essuyer ensuite; ces fruits contiennent souvent un goût d'emballage ou de magasin qu'il est urgent de détruire. Une grande attention doit être apportée dans l'emploi du jus de citron, surtout dans le commencement des arrivages; il y en

a qui sentent le sauvageon, et dont un seul peut perdre 20 litres de composition. Il est essentiel de flairer chaque fruit que l'on coupe, le goût des mauvais a beaucoup d'analogie avec celui d'un œuf qui sent la paille. Cette odeur est tellement forte qu'on ne peut s'y tromper. Dans la composition des glaces et boissons où il n'entre pas de zeste de citron, on aura soin d'enlever l'écorce des fruits avant de les couper.

54. Du presse-citron.

On se sert pour extraire le suc des citrons d'un morceau de bois, ayant la forme d'une moitié d'œuf (du côté du petit bout) canelé sur la longueur, ayant un manche de 3 pouces que l'on introduit dans la moitié du citron, dont on extrait le suc par un mouvement de demi-rotation. Ce mouvement, souvent poussé à l'extrême, dégage avec le suc l'âcreté de l'écorce, ce qu'on doit éviter. Je préfère donc le véritable presse-citron, qui consiste en deux morceaux de bois d'une longueur de 4 pouces sur 2 pouces de largeur et 5 lignes d'épaisseur, réunis à une de leurs extrémités par une charnière, et munis à l'autre d'un manche : à 1 pouce environ de la charnière est un creux formant un rond de 1 pouce de diamètre, auquel correspond exactement, sur l'autre pièce de bois, un relief de forme semblable, et qui puisse entrer parfaitement dans ce creux. On y place une moitié de citron, et l'on presse à l'aide des deux manches.

55. **Préparation du sucre pour glaces. — Manière italienne.**

Quand je dis italienne, je veux dire napolitaine. La supériorité des Napolitains en ce genre est tellement reconnue par les cafés glaciers italiens qu'ils mettent sur leurs enseignes : *Gelati a l'uso di Napoli.*

La préparation du sucre à la manière des bons glaciers napolitains consiste à le graisser à chaud et à 38 degrés comme le sucre à tirage, et à y ajouter une gousse de vanille pour 8 livres de sucre. Ce sucre sert à toutes leurs confections de glaces de fruits et de crèmes sans cuisson, et la qualité de leurs glaces dépend donc principalement de cette cuisson. On concevra facilement ce raisonnement, en supposant un sucre d'une clarification ordinaire qui est la nappe ou de 31 à 32 degrés : il faudra beaucoup moins de fruit pour l'amener ou le réduire à 24 degrés, terme moyen. Ainsi, 1 livre de sucre cuit à la nappe ne comptera que 7 degrés de fruits pour le décuire, tandis que l'autre livre cuite à 38 en comportera 14, et comme la qualité dépend de la quantité du fruit, comparée à celle du sucre, la dernière doit donc l'emporter. Ce sucre se travaille encore un peu en le mettant dans la terrine pour composer la glace, et cela avec la cuiller napolitaine (Voyez *C. N.*).

56. **Explication de deux mots.**

On comprendra par le mot *maigre,* une glace sans consistance, sans corps, aqueuse, et tenant moins long-temps en cave que les glaces moelleuses. Quand

on dit qu'une glace est trop *grasse*, c'est qu'elle est difficile à congeler, filante, *mielleuse*, et ne supportant pas le démoulage; ainsi on dit communément : « cette glace ne prend pas, elle est trop grasse. » Ce qui diffère du moelleux.

57. Glacière.

Vase en porcelaine, plus ou moins riche de forme et de décor, ayant un faux fond dans lequel on dresse les glaces que l'on sert sans être moulées; il y a des glacières basses, destinées à servir spécialement les macédoines de fruits; elles ont un faux fond plus grand, et un couvercle à grand rebord, pour recevoir dessus de la glace pilée. On peut y mettre les fruits à la glace, en ayant soin d'emplir l'intérieur de glace pilée avant d'y poser le faux fond. La première glacière se garnit de même avant d'y dresser la glace. Les faux fonds doivent être carrés intérieurement, les glaces s'y tiennent mieux que dans ceux qui sont arrondis ; dans ces derniers, elles roulent et finissent, quand elles sont un peu élevées, par pencher sur le bord de la glacière, ce qui est disgracieux.

58. Cuiller à glace à la napolitaine.

Cuiller ronde, fondue d'une seule pièce, d'un diamètre de 2 pouces 9 lignes, et d'un demi-pouce de profondeur. Le manche, long de 10 pouces, est élargi et aplati vers le bout.

59. Avis sur les ustensiles servant à la confection des glaces et au travail de l'office en général.

En donnant certains détails et certaines mesures pour les ustensiles, je n'ai eu en vue que l'étranger et la province. Quant aux personnes qui habitent Paris et qui s'occupent d'office, il suffira de leur dire qu'elles trouveront chez M. Hautoy, chaudronnier, rue Neuve-des-Capucines, tous les objets en cuivre, chez M. Vincent, boisselier, marché Saint-Honoré, tout ce qui est relatif à cette partie; et chez M. Boicervoise, rue Saint-Honoré, tout ce qui sert particulièrement à la confection des glaces, soit en étain, soit en ferblanc. Il suffit de dire que ces trois fabricans sont des spécialités, et que les ouvriers trouveront chez eux tout ce qu'ils peuvent désirer, en même temps que les innovations y seront mieux comprises.

60. Des eaux de sel.

Elles se vendent ordinairement aux salpétriers. On peut les évaporer soi-même. Dans les grands établissemens de glaciers, ces eaux pèsent ordinairement de 14 à 15 degrés (à froid). 5 litres d'eau rendent après l'évaporation, quand tout est bien sec, 27 onces de sel qui peut être réemployé. Ces eaux sont les profits des garçons.

CHAPITRE II.

CRÈMES.

PREMIÈRE PARTIE.

1. Observation préliminaire sur cette partie. — 2. Du mélange. — 3. Cuisson — 4. De la crème. — 5. Du sucre. — 6. Crème à la vanille. — 7. Id. à la sicilienne. 8. Id. aux noix. — 9. Id. aux pistaches. — 10. Id. aux pistaches sans pistaches. — 11. Id. aux avelines. — 12. Toronchino. — 13. Crème à la portugaise. — 14. Id. aux diavoloni. — 15. Autre. — 16. Crème nougat à la napolitaine. — 17. Pignolat. — 18. Crème à la fleur d'oranger pralinée. — 19. Id. au gingembre. — 20. Id. aux truffes. — 21. Id. au thé. — 22. Id. plombière. — 23. Id. plombière, tuttifruti. — 24. Id. au pain d'Espagne. — 25. Id. au pain de seigle. — 26. Id. au chocolat. — 27. Id. au marasquin. — 28. Id. vierge au marasquin. — 29. Id. vierge au lait d'amandes. — 30. Id. à la cannelle. — 31. Tuttifrutti à la cannelle. — 32. Crème aux marrons. — 33. Id. moustachioli à la sicilienne. — 34. Id. aux amandes de pêche et marasquin. — 35. Id. au café blanc. — 36. Id. au café noir. — 37. Id. au chocolat blanc. — 38. Id. aux asperges. — 39. Id. pudding. — 40. Sauce. — 41. Autre genre de crème pudding. — 42. Des fruits pour incorporer aux glaces. — 43. Crème au beurre d'Isigny. — 44. Châteaubriand. — 45. Rizotte. — 46. Préparation du riz. — 47. Observation.

1. Observation préliminaire sur cette partie.

Une grande attention doit être apportée dans les

compositions relativement aux goûts qui se développent par la congélation et deviennent désagréables par excès, comme il arrive pour celles où l'on emploie les écorces des fruits, tels que citrons, cédrats, bigarades, mélaroses, etc., ou bien les amandes amères, la coriandre ou autres : on doit se précautionner d'une terrine et d'un tamis, pour passer aussitôt que les compositions ont acquis un goût délicat sans âcreté.

2. Du mélange.

Mettez dans un poêlon de 8 pouces le sucre concassé finement, joignez-y les jaunes d'œufs, que vous travaillez avec lui à la spatule ou cuiller de bois, puis ajoutez la crème par parties pour bien opérer le mélange; certains goûts s'ajoutent de suite et d'autres seulement quand la crème est cuite. Pour les œufs on observera l'indication donnée à l'article *des œufs*, voyez 1er vol. Si l'on avait des jaunes amassés qu'on voulût employer, on se rappellerait qu'un décilitre en contient 5 jaunes et 3 blancs, et quand je dis œufs pour cette confection, je n'entends que les jaunes.

3. Cuisson.

La crème marquée (1) comme il est indiqué, on opère la cuisson le plus possible dans un poêlon à carres rondes, et avec la cuiller de bois, le feu du fourneau étant en proportion de la quantité de crème

---

(1) *Marquer* en terme d'office signifie *composer*.

que l'on cuit, le mouvement imprimé à la cuiller doit former le 8 et parcourir tout le fond du poêlon. Quand la composition commence à épaissir légèrement, on la retire du feu sans discontinuer de remuer pour s'assurer de la cuisson qui doit s'opérer sans ébullition; elle est à son point quand en retirant la cuiller on est obligé de souffler dessus pour en apercevoir le bois; elle doit être très lisse, ce qui n'aurait pas lieu si elle avait subi un seul bouillon. Si cela arrivait on retirerait la cuiller, et on froulerait la composition comme si on faisait du chocolat, ou bien on donnerait quelques coups de fouet ce qui ramène la crème et corrige ce défaut, qui n'a lieu que quand on veut cuire trop vite et sans retirer le poêlon hors du feu, plusieurs fois, avant la cuisson parfaite. Toutes les glaces de crème doivent être repassées au tamis de soie très fin, et cette loi s'étend à toutes les crèmes. Dans les grands bals elles se cuisent la veille, j'en ai vu employer jusqu'à 150 litres, on cuisait alors par parties de 25 litres chacune dans une bassine et avec une écumoire au lieu de cuiller de bois; on les passait au tamis de soie le même jour pour être prêtes à mettre à la glace le lendemain; quant à celles où il entre de l'eau de fleurs d'oranger, du marasquin ou autres, ces goûts ne s'ajoutent qu'un peu avant de mettre à la glace, l'arôme est plus frais. Une grande attention doit être apportée, dans ces grandes affaires relativement aux crèmes, dans le choix des œufs, qui quoique bien mirés ne doivent être mélangés qu'après avoir été flairés.

4. De la crème.

Les doses que je donne sont pour de bonnes crèmes, et quand je dis crème double, j'entends celle de Paris et non pas celle qu'on donnerait à un officier ou maître d'hôtel dans un château où la crème est fournie par les fermes ; si on exagérait sa qualité comme épaisseur il faudrait moins de sucre ; cette crème produirait le même effet que l'excès de sucre, de même que de simple lait chaud exige et plus de sucre et plus de jaunes d'œufs. La pinte de crème double de Paris fait 8 décilitres.

5. Du sucre.

Comme dose je l'ai prescrit pour un travail facile à opérer et pour obtenir une bonne qualité de crème, facile à prendre, à mouler, démouler et à garder en cave. On peut cependant, mais avec l'habitude du travail, l'augmenter de 2 onces par litre de crème.

6. Crème à la vanille.

1 litre de crème, 12 onces de sucre, 12 jaunes d'œufs, 1 gousse et demie de vanille ou un tiers d'once.

Ajoutez au mélange la vanille fendue en quatre et ne passez cet appareil que quand il est froid pour donner plus d'infusion à la vanille (voyez *Mélanges et cuisson*).

7. Crème sicilienne.

1 litre de crème, 12 onces de sucre, 12 jaunes d'œufs, 2 onces et demi d'amandes amères, une demi-once de coriandre, 4 onces de pistaches mondées, coupées en quatre, et ressuyées simplement, une légère addition de carmin clarifié (teinte rosée ou chamois): mondez les amandes et pilez-les à la crème en y joignant la coriandre; mettez cette pâte dans une terrine, cuisez votre crème et incorporez-la au mélange qui est dans la terrine par petites parties pour commencer; ajoutez les pistaches en filets quand la crème sera bien prise.

8. Crème aux noix.

1 litre de crème, 12 onces de sucre, 12 jaunes d'œufs, une demi-livre de noix épluchées à froid, et un quart de beaux morceaux épluchés de même et mis à part, un œuf de pâte de méringue, une quinzaine d'amandes douces, quelques gouttes d'eau de fleurs d'oranger.

Pilez à la crème la demi-livre de noix avec les amandes douces mondées, et mettez la pâte dans une terrine pour y être mélangée à la crème quand elle sera cuite, ne passez pas tout de suite, pour laisser un moment en infusion la crème à laquelle vous ajoutez l'eau de fleurs d'oranger. Quand la crème sera bien prise incorporez la pâte de méringue, puis les morceaux de noix. Quelques pistaches coupées en quatre font dans cette glace un bon effet.

9. Crème aux pistaches.

1 litre de crème, 14 onces de sucre, 12 jaunes d'œufs, 10 onces de pistaches, 20 gouttes d'eau de fleurs d'oranger, une addition de vert d'épinards.

Pilez finement les pistaches à la crème en y joignant un peu de vert d'épinards, mettez la pâte dans une terrine, incorporez-y la crème quand elle est cuite. Je signalerai ici une règle que l'article lui-même me rappelle, et qui consiste à ne jamais colorer entièrement les compositions avant de les passer au premier tamis. C'est après cela seulement qu'on peut juger la couleur qui doit être d'un vert clair. S'il fallait ajouter du vert, on en mélangerait à un peu de composition déjà passée, et on repasserait sur le même tamis. Le vert passé seul s'incorpore mal; repassez ensuite au tamis de soie, et ajoutez l'eau de fleurs d'oranger.

10. Crème aux pistaches sans pistaches.

Cette recette ne s'emploie que quand il est impossible de se procurer des pistaches, ou qu'elles sont de mauvaise qualité.

1 litre de crème, 14 onces de sucre, 12 jaunes d'œufs, 8 onces d'amandes douces mondées. ne cuiller à café d'eau de fleurs d'oranger, vert d'épinards, râpure de cédrat.

Pilez les amandes à la crème, en y ajoutant à la fin du vert d'épinard, de la râpure de cédrat, par pe-

tite quantité et jusqu'à ce que la pâte ait acquis un goût bien décidé de pistache, ce que l'addition d'eau de fleurs d'oranger aide encore; mettez la pâte dans une terrine pour y incorporer la crème, cuite comme il est indiqué, et passez de même; ces trois goûts bien combinés, il est impossible de reconnaître que ce ne sont pas des pistaches.

Il est encore de principe dans ces mélanges difficiles à combiner, de les faire plutôt légers en goût, vu qu'on peut toujours ajouter.

11. Crème aux avelines.

1 litre de crème, 12 onces de sucre, 12 jaunes d'œufs, 7 onces d'avelines concassées.

Mettez les avelines dans un poêlon sur un feu doux pour les monder de leur peau sans les brûler; passez-les ensuite dans une serviette, pilez-les finement à la crème, opérez le mélange comme pour les précédentes; les avelines mondées à l'eau et épluchées ont un goût plus fin que celles qui ont subi une espèce de torréfaction, mais ce goût qui peut être employé ne réunit pas celui qu'on a coutume de trouver dans cette glace.

12. Toronchino.

1 litre de crème, 10 onces de sucre, 12 jaunes d'œufs, 8 onces de pralines à la vanille, une demi-gousse de vanille, 3 onces de pralines concassées, 3 onces de pistaches mondées et coupées en filets.

Pilez les 8 onces de pralines avec la vanille et 1 décilitre de crème double. Mettez cette pâte dans une terrine pour y être incorporée à la crème cuite, et quand la crème est prise, ajoutez-y les pralines concassées et les pistaches en filets, colorées d'une teinte rosée. Si les pralines étaient au naturel, on ajouterait au lieu de vanille, de l'eau de fleurs d'oranger, ou une infusion de cannelle concentrée.

13. Crème à la portugaise.

1 litre de crème, 12 onces de sucre, 12 jaunes d'œufs, zeste d'une moyenne orange, deux cuillerées à café d'eau de fleurs d'oranger (ou 1 neuvième de décilitre).

Cuisez la crème comme il est indiqué, ajoutez ensuite le zeste d'orange ainsi que l'eau, et ne passez cette composition que quand elle a acquis un goût délicatement prononcé, ce dont vous vous assurez en remuant la masse. Il est mieux de n'ajouter l'eau de fleurs d'oranger que quand la composition est passée et froide; on peut incorporer à cette crème, quand elle est prise, 4 onces d'écorce d'oranges confites, égouttées et coupées en petits filets.

14. Crème aux diavoloni (Voy. *Diavoloni*, 1er vol.).

1 litre de crème, 12 onces de sucre, 12 jaunes d'œufs, une demi-once de diavoloni, 8 gouttes d'essence de cannelle, ou addition d'infusion concentrée.

Quand la crème est cuite, passez-la tout de suite, et incorporez l'essence ou l'infusion, quand elle sera presque froide. L'essence doit être ajoutée goutte à goutte, le goût doit en être très fin et léger, car les diavoloni communiquent encore à la glace un goût plus prononcé. Ils ne s'ajoutent à la glace que quand elle est prise et prête à mouler.

15. Autre.

Aux mêmes proportions que ci-dessus, ajoutez avec les diavoloni un quart de pastilles de chocolat de la même forme que les diavoloni.

16. Crème nougat à la napolitaine.

1 litre de crème, 14 onces de sucre, 12 jaunes d'œufs, une demi-livre d'amandes flot mondées, 5 gros de coriandre.

Mettez les amandes mondées dans un poêlon de terre contenant un demi-litre de grès fin, mettez-le sur le fourneau et torréfiez-les ainsi en les remuant continuellement et jusqu'à ce qu'elles soient d'un blond clair. Retirez-les, jetez le tout sur un tamis pour en extraire le grès, passez-les dans une serviette, et mettez-les dans le mortier; torréfiez légèrement dans un poêlon d'office la coriandre que vous joindrez aux amandes et que vous pilerez finement en ajoutant 1 décilitre et demi de crème double. Vous incorporerez la crème cuite à la pâte comme il est indiqué; mettez aussi une addition de carmin clarifié.

Cette glace, d'une jolie couleur chamois, fait bien sur un plateau.

17. Pignolat.

1 litre de crème, 14 onces de sucre, 12 jaunes d'œufs, une demi-livre de pignons d'Italie, 3 onces de pistaches coupées en quatre, jointes à un demi-quart de pignons entiers et 3 onces de pastilles de chocolat, forme pignons; deux cuillerées à bouche d'infusion de vanille.

Pilez les pignons avec 1 décilitre et demi de crème et mélangez avec la crème cuite, ne passez l'appareil que quand il est froid, ajoutez la vanille pour rehausser le goût, et quand la glace sera prise ajoutez le mélange des pistaches, pignons et chocolat. On peut de même ajouter au lieu de vanille un peu d'infusion de cannelle et quelques diavoloni, mais seulement quand on travaille pour des Italiens ou des Espagnols ; pour les Français il faut préférer la vanille.

18. Crème à la fleur d'oranger pralinée.

1 litre de crème, 12 onces de sucre, 12 jaunes d'œufs, 3 onces de fleurs d'oranger pralinées; prenez 4 onces de sucre des 12 onces, mettez-les dans un petit poêlon avec 1 décilitre d'eau, ajoutez-y la fleur d'oranger et cuisez le tout un peu plus que le *cassé* d'un blond clair. Versez le tout sur un marbre pour être ensuite pilé finement et incorporé à la crème

quand elle est cuite. Quand l'appareil sera froid on y ajoutera deux cuillerées d'eau de fleurs d'oranger.

19. Crème au gingembre.

1 litre de crème, 12 onces de sucre, 12 jaunes d'œufs, 10 grammes de gingembre en poudre. Quand la crème est cuite, délayez le gingembre avec un peu de crème pour l'ajouter ensuite au tout, et passez chaud au tamis de soie très fin. Il faut choisir la poudre de gingembre la plus blanche possible, la brune donne à la glace une fausse couleur qui n'est pas agréable.

20. Crème aux truffes.

1 litre de crème, 12 onces de sucre, 10 jaunes d'œufs, une demi-livre de truffes épluchées : coupez les truffes par tranches, mettez-les dans un grand pot à confiture, faites bouillir un demi-litre de crème (du litre), à laquelle vous joignez 4 des 12 onces de sucre, versez le tout bouillant dans le pot contenant les truffes et que vous mettez au bain-marie pendant 3 heures, marquez la crème avec le reste de l crème et du sucre, et quand elle sera cuite joignez-y l'infusion de truffes que vous passez sans pression. Il est bien entendu que la crème ne se cuit que quand l'infusion est complète.

21. Crème au thé.

1 litre de crème, 14 onces de sucre, 12 jaunes

d'œufs, 1 once de thé vert infusé dans 2 décilitres d'eau bouillante.

Marquez votre crème et joignez-y tout de suite la moitié de l'infusion, cuisez votre crème et ajoutez le reste de l'infusion pour finir de donner le goût délicat sans âcreté, passez la crème sans pression. Le thé peko convient de même pour la confection de cette glace, l'infusion doit être faite au moins une demi-heure avant de l'employer.

22. Crème plombière.

1 litre de crème, 8 onces de sucre, 12 jaunes d'œufs, 6 onces d'amandes douces, 1 once d'amandes d'abricots, 2 œufs de pâte de méringue, 3 décilitres de crème fouettée, un quart de livre de marmelade d'abricot.

Mondez et pilez les amandes avec 1 décilitre de crème (du litre), marquez votre crème et joignez-y les amandes pilées ; cuisez-la, incorporez-y la marmelade d'abricot en la délayant avec une petite partie de crème, et passez premièrement au tamis de Venise, puis au tamis de soie très fin. Quand l'appareil est bien pris, vous ajouterez la crème fouettée et la pâte de méringue, et resanglerez fortement, si la glace est pour servir dans une glacière dans laquelle on la dresse en rocher, que l'on garnit par place de marmelade d'abricot. Quand on moule en bombe, la marmelade se met par couches légères seulement à l'intérieur de la glace, car autrement la séparation

se ferait à chaque couche d'abricots, qui ne se congèle pas; on peut seulement laisser apercevoir par places quelques parties de marmelade.

23. Crème plombière, tuttifruti.

A la même composition comme glace ajoutez, cédrats confits, oranges, ananas, cerises, 2 onces de pistaches coupées en filets, 2 onces de raisin de Corinthe, 2 onces de raisin de Smyrne, incorporez ces fruits comme il est indiqué.

24. Crème au pain d'Espagne.

1 litre de crème, 12 onces de sucre, 12 jaunes d'œufs, un biscuit de 6 œufs, dit biscuit pour glacer (voyez 1er vol.), une addition légère de vanille.

Quand le biscuit est fait, faites-le sécher, broyez-le grossièrement dans une terrine et incorporez-y la crème aussitôt qu'elle est cuite, ajoutez la vanille et passez l'appareil; quand on moule cette glace en bombe, on y ajoute des morceaux de biscuits coupés par tranche et légèrement séchés.

25. Crème au pain de seigle.

1 litre de crème, 14 onces de sucre, 12 jaunes d'œufs, trois quarts de mie de pain de seigle, cuit de la veille et émiettée dans une terrine, une très légère addition de vanille. Quand la crème est cuite, mélangez-la au pain, laissez l'infusion s'opérer et ne passez que quand le tout est froid. La qualité comme goût

dépend entièrement de la qualité du pain qui doit être purement de seigle.

26. Crème au chocolat.

1 litre de crème, 15 onces de sucre, 12 jeunes d'œufs, 3 quarts de chocolat, 1 gousse de vanille.

Préparation du chocolat.

Coupez-le par morceaux, ou mettez-le simplement dans un moyen poêlon; ajoutez-y 1 demi-litre d'eau, la gousse de vanille fendue en deux; mettez le poêlon sur le feu, et aussitôt que le chocolat est parfaitement fondu, passez-le au tamis de soie; en opérant comme pour le chocolat à l'eau (voyez l'article). Réduisez-le en le remuant jusqu'à ce qu'il soit à son point d'épaisseur; pour éviter qu'il ne brûle mêlez-le dans une terrine.

Marquez ensuite votre crème en y ajoutant la vanille qui a été mise premièrement dans le chocolat, et quand elle est cuite incorporez-la tout de suite au chocolat, et repassez encore au tamis de soie.

27. Crème au marasquin.

1 litre de crème, 9 onces de sucre, 1 décilitre 1/2 de marasquin.

La qualité comme goût dépend entièrement du marasquin; on ajoutera cette liqueur à la glace aussitôt qu'elle sera passée; on peut de même l'ajouter quand la composition est glacée. Les personnes qui

aiment le goût plus prononcé pourront ajouter en plus 1 demi-décilitre de liqueur.

28. Crème vierge au marasquin.

1 litre de crème, 1 livre de sucre, 14 blancs d'œufs, 2 décilitres 1/2 de marasquin.

Mettez les blancs d'œufs dans une terrine et brisez-les avec le fouet; joignez-les au sucre concassé, mélangez-les bien et incorporez votre crème, cuisez cet appareil comme ceux ci-dessus, et donnez-lui en le sortant du feu quelques coups de frouloir. Passez au tamis très fin, incorporez la moitié du marasquin et l'autre quand la glace sera prise.

29. Crème vierge au lait d'amandes.

1 litre de crème, 12 onces de sucre, 14 blancs d'œufs, 6 onces d'amandes douces, 1 once et demie d'amandes amères, 1 sixième de décilitre d'eau de fleurs d'oranger; une pâte de méringue de deux œufs, dans 2 décilitres et demi de sucre clarifié.

Mondez les amandes et pilez-les finement avec 2 décilitres de crème, mettez cette pâte dans la terrine, et mélangez-y la composition quand elle est cuite et froulée.

Toutes les glaces indiquées aux jaunes d'œufs peuvent être faites de cette manière, et la pâte de méringue s'y ajoute toujours par parties, et quand la

glace est très ferme. Puis on resangle : l'usage ne prescrit que peu de glaces de ce genre.

30. Crème à la cannelle.

1 litre de crème, 12 onces de sucre, 12 jaunes d'œufs, 8 gouttes d'essence de cannelle, ou une infusion concentrée, 4 gros de diavoloni.

L'essence s'ajoute à la crème quand elle est cuite et passée, au lieu que l'infusion peut être ajoutée en faisant le mélange de la crème au sucre, mais en observant de se laisser la faculté de pouvoir en rajouter. On incorporera à cette glace prise, les diavoloni.

31. Tuttifruti à la cannelle.

1 litre de crème, 10 onces de sucre, 14 jaunes d'œufs, 8 gouttes d'essence de cannelle, 4 gros de diavoloni, 2 onces petites pastilles au chocolat, même forme; 2 onces pistaches coupées en quatre, 1 once d'écorce de cédrat, 1 once d'écorce d'orange, 1 once de cerises mi-sucre, 1 once de prunes de reine-claude; coupez tous ces fruits par petits carrés, mélangez-les; 1 œuf de pâte de méringue, 2 décilitre de crème fouettée.

Quand la crème est cuite joignez-y l'essence, faites-la prendre bien ferme pour y incorporer la pâte de méringue, la crème fouettée puis les fruits ; resanglez fortement.

32. Crème aux marrons.

1 litre de crème, 1 livre de sucre, 15 jaunes d'œufs, 1 gousse de vanille.

Grillez 30 marrons, épluchez-les, et mettez-les à mesure dans un poêlon contenant la livre de sucre, que vous mouillerez avec 3 décilitres d'eau, et cuisez le tout un peu plus que le *cassé*. Aussitôt que le sucre commence à se colorer, mettez le tout sur un marbre pour être pilé, et mélangez aux jaunes d'œufs et à la crème en y ajoutant la gousse de vanille fendue en deux. Il faut beaucoup d'attention pour cuire cette crème. Passez au tamis très fin.

33. Crème moustatchiole à la sicilienne.

1 litre de crème, 12 onces de sucre, 12 jaunes d'œufs, de l'infusion de cannelle ou 8 gouttes d'essence, 6 onces d'amandes mondées, coupées en trois sur la longueur, 6 onces d'écorce de cédrat coupé par morceaux carrés, 1 demi-livre de chocolat préparé comme pour la crème au chocolat (voyez cet article), 4 gros de coriandre, grillée et pilée, 1 quart de marmelade de cédrat, 4 onces d'écorce d'oranges.

Grillez les amandes coupées en filets, dans un poêlon (d'un brun clair, mais bien atteintes au centre), marquez votre crème en y ajoutant la coriandre pilée; quand elle l'est, mélangez-la au chocolat, ajoutez l'essence, passez au tamis, incorporez les fruits quand la glace est bien prise, moulez cette

glace dans des briques entre deux couches de glaces de chocolat à l'eau, et mettez entre elles un peu de marmelade de cédrat ; coupez ensuite en losange après avoir démoulé : ces briques doivent être très sanglées.

34. Crème aux amandes de pêche et marasquin.

1 litre de crème, 12 onces de sucre, 12 jaunes d'œufs, 2 onces d'amandes de pêches, 2 décilitres de marasquin.

Mondez et pilez les amandes avec 1 décilitre de crème. Cuisez votre crème et mélangez-la aux amandes, passez et ajoutez le marasquin. Quand l'appareil sera pris, colorez cette glace d'un léger rose.

35. Crème au café blanc.

1 litre de crème, 12 onces de sucre, 12 jaunes d'œufs, une demi-livre de café moka.

Torréfiez le café et mettez-le dans une sorbetière; versez tout de suite la crème bouillante dessus, et laissez ainsi la sorbetière fermée pendant une heure pour que la crème s'empare de l'arôme du café sans âcreté; laissez-la refroidir et mélangez-la au sucre et aux œufs, et cuisez comme celles ci-dessus.

36. Crème au café noir.

1 litre de crème, 16 onces de sucre, 16 jaunes d'œufs, 4 décilitres de café extrait de 4 onces de moka.

Ajoutez l'extrait de café quand la crème est cuite et passée au tamis. On peut faire cette crème en y ajoutant le café moulu à la cuisson, mais le goût est moins fin que celui qu'on donne avec l'extrait. La crème, pour confectionner les glaces où il entre des liquides, doit être choisie plus épaisse.

37. Crème au chocolat blanc.

1 litre de crème, 12 onces de sucre, 12 jaunes d'œufs, 10 onces de cacao carac torréfié et seulement mondé, une gousse de vanille.

Mettez dans une sorbetière le cacao, la vanille, versez sur le tout le litre de crème bouillante à laquelle vous donnez à chaud deux heures d'infusion, puis marquez votre glace comme celle du café blanc; passez premièrement au tamis ordinaire sans pression; on peut ajouter à cette glace 1 quart de petites pastilles au chocolat, double vanille.

38. Crème aux asperges.

8 décilitres de crème très double, 1 livre de sucre, 15 jaunes d'œufs très frais.

24 onces d'asperges vertes (en petits pois), infusion de vanille au sucre.

Cassez les asperges par petits morceaux, jusqu'à la partie dure qui ploie au lieu de casser net (c'est de cette partie tendre qu'il faut prendre les 24 onces). Une petite cuiller à bouche de vert d'épinards.

Mettez de l'eau dans un poêlon; aussitôt qu'elle

entre en ébullition, jetez-y les asperges, et donnez-leur douze ou quinze minutes de blanchissage. Egouttez-les sur une serviette, pilez-les et passez-les aux tamis de Venise. Incorporez-les à la crème cuite et repassez le tout au tamis de soie très fin en ajoutant du sirop de vanille, mais avec circonspection ; un peu plus qu'il ne faut, domine et fait manquer l'opération en lui enlevant son goût naturel.

39. Crème pudding.

1 litre de crème, 12 onces de sucre, 15 jaunes d'œufs, 3 décilitres de marasquin, 2 onces de raisin de Malaga fendu en deux et épepiné, 1 once de raisin de Corinthe, épluché, lavé et égoutté sur une serviette; 1 once de raisin de Smyrne, 1 once d'écorce de cédrats confits, orange, citron, ananas et angélique, 1 once; une demi-gousse de vanille, 30 marrons grillés.

Préparez séparément chaque ingrédient qui, étant en partie confit, a besoin d'être lavé, essuyé et mélangé dans une terrine.

Marquez cette crème comme il est indiqué à l'article *Crème aux marrons* (voyez). Passez tout de suite au tamis ordinaire, joignez 3 décilitres de crème fraîche très double, puis la moitié du marasquin, et ajoutez l'autre quand la crème sera prise très ferme, ainsi que 3 décilitres de crème fouettée et une pâte de méringue de deux blancs d'œufs. Incorporez à l'appareil les fruits, et resanglez fortement en mon-

tant la glace le long des parois de la sorbetière. Ce genre de glace fut fait au congrès de Laybach sous le nom de pudding à la Nesselrode. On le moulait dans une vessie pour lui donner la forme de plum-pudding, et cette vessie se sanglait comme un moule en étain. On a depuis fait des moules de cette forme. Cette glace se sert sur une serviette, et accompagnée d'une sauce.

40. Sauce.

Incorporez à 4 décilitres de crème fouettée, 2 décilitres de marasquin et 2 décilitres de crème très double, que vous mettrez ensuite à la glace sans sel.

Cette sauce se sert dans une coupe en cristal avec une cuiller à compote en vermeil; on ne l'offre qu'aux personnes qui ont pris de la glace.

41. Autre genre de crème pudding.

1 demi-litre de sucre clarifié, 3 décilitres d'eau, 15 jaunes d'œufs, un demi-litre de crème très double, 2 décilitres de marasquin, une demi-gousse de vanille, 30 marrons cuits à l'eau, 3 décilitres de crème fouettée. Fruits préparés comme ci-dessus.

Quand les marrons sont cuits (voyez *Compote de marrons*, 1er vol.), concassez-les simplement.

Mettez les jaunes dans un poêlon et délayez-les avec le sucre et l'eau, ajoutez-y les marrons et cuisez cet appareil comme une crème. Versez-le dans une terrine, joignez-y la crème double, la vanille pilée, et

passez premièrement au tamis ordinaire, puis au tamis de soie, et quand la composition sera bien prise, mélangez le marasquin et la crème fouettée que vous incorporez à la glace, puis joignez-y les fruits.

42. Des fruits pour incorporer aux glaces.

Les raisins de Malaga, de Smyrne, de Corinthe, doivent, après avoir été lavés, épluchés, être mis dans un sirop à 20 degrés, subir une légère ébullition pour les rendre moelleux. Il faut les bien égoutter et ressuyer, avant de les incorporer aux glaces, ou plombières, ou pudding.

43. Crème au beurre d'Isigny.

1 litre de crème, 1 livre de sucre, 15 jaunes d'œufs, une demi-livre de beurre. *Marquez* votre crème comme il est indiqué, et quand elle est cuite, incorporez-y le beurre, et en remuant jusqu'à ce qu'il soit bien fondu. Une très légère addition de vanille produit un bon effet dans cette glace où le goût du beurre doit toujours dominer; quand elle sera passée au tamis de soie, on laissera dedans la cuiller de bois pour la remuer quelquefois avant l'entier refroidissement.

Nota. Cette glace sera préférable étant faite, quant au beurre, avec le candi d'œuf (sans crème).

44. Châteaubriand.

1 litre de crème. 12 onces de sucre, 12 jaunes d'œufs, 7 onces d'amandes douces, 1 once et demie

d'amandes amères, 3 décilitres de crème fouettée, 2 œufs de pâte de méringue, 2 onces de raisin de Malaga, 2 onces de raisin de Corinthe, 2 onces de raisin de Smyrne, 2 onces de cédrats coupés en filet, 2 onces d'écorce d'oranger, 2 onces de cerises mi-sucre moelleuses; pilez finement les amandes avec 2 décilitres de crème, mélangez à la crème cuite et passez au tamis de soie; quand la glace est prise incorporez la crème fouettée, mélangez à la pâte de méringue, puis ajoutez les fruits confits et les raisins préparés comme pour le pudding; resanglez fortement. Tous ces genres de glaces contenant des fruits se resanglent même pour mouler, seulement ils ne se travaillent plus pour cette opération.

45. Risotte.

1 litre de crème, 14 onces de sucre, 12 jaunes d'œufs, 3 onces de riz de Caroline bien entier, 3 décilitres d'extrait de lait d'amandes de 8 onces d'amandes douces et 1 once d'amandes amères additionnées d'un demi-décilitre d'eau de fleurs d'oranger, 3 décilitres de crème fouettée, 2 œufs de pâte de méringue dans 2 décilitres de sucre clarifié, essence d'amandes amères.

46. Préparation du riz.

Après l'avoir épluché, lavez-le à l'eau tiède, faites-le blanchir à l'eau, égouttez-le, mettez-le ensuite dans une petite casserole, et couvrez-le en ajoutant

à l'extrait d'amandes de la crème et du sucre, faites cuire le riz vivement, puis mettez-le sur le coin d'un fourneau pour qu'il se sèche et que les grains se divisent sans s'écraser, mettez-les sur un tamis en les remuant légèrement, ajoutez-y 2 onces de raisin de Corinthe.

47. Observation.

Cuisez la crème comme il est indiqué, et quand elle sera prise mélangez la crème fouettée à la pâte de méringue (dont vous réserverez deux ou trois cuillerées pour y incorporer de l'essence d'amandes amères, en cas qu'il fallût en ajouter). Mélangez à la méringue et à la crème une dizaine de gouttes d'amandes amères (essence), incorporez le tout à la glace prise, puis ajoutez le riz sans l'écraser, et resanglez.

DES CRÈMES.

DEUXIÈME PARTIE.

1. Crèmes au candi d'œuf. — 2. Crème à la vanille. — 3. Id. au café noir. — 4. Id. au café blanc. — 5. Id. au marasquin. — 6. Id. au chocolat. — 7. Id. au chocolat blanc. — 8. Observation

1. Crèmes au candi d'œufs.

Dans cette manière d'opérer, la crème ne va pas au feu, et les liquides s'ajoutent au sucre et aux jaunes d'œufs. La crème doit être de première qualité.

2. Crème à la vanille.

Un demi-litre de sucre clarifié (32 deg.), 1 litre de crème double, 18 jaunes d'œufs, une gousse et demie de vanille, 3 décilitres d'eau.

Mettez dans une terrine les jaunes d'œufs, incorporez-y premièrement l'eau, puis le sucre clarifié, passez le tout au tamis de Venise et cuisez cet appareil dans un poêlon de 7 pouces, comme il est indiqué à l'article *Cuisson des crèmes* (voyez), et quand cette cuisson est opérée, versez le tout dans une terrine et donnez-lui quelques coups de frouloir; laissez refroidir pour y incorporer la crème, et repassez au tamis de soie.

3. Crème au café noir.

Un demi-litre de sucre clarifié, 1 litre de crème, 18 jaunes d'œufs, 3 décilitres de café, extrait de 4 onces de moka.

Mélangez le café aux jaunes d'œufs, ajoutez le sucre, cuisez et opérez comme pour celle à la vanille.

4. Crème au café blanc.

1 litre de crème; un demi-litre de sucre, 18 jaunes d'œufs, une demi-livre de café moka, 3 décilitres d'eau.

Mettez le sucre dans une sorbetière au bain-marie, torréfiez le café, ajoutez-le au sucre, et laissez l'infusion s'opérer pendant deux heures. Cette infusion peut se faire d'avance et en tenant la sorbetière dans un endroit chaud. L'arôme du café s'obtient avec moins d'âcreté que par l'infusion continue du bain-marie.

Quand cette infusion est complète, ajoutez l'eau, mélangez et passez au tamis pour l'incorporer aux jaunes d'œufs, et opérez du reste comme pour celle à la vanille.

5. Crème au marasquin.

4 décilitres de sucre clarifié, 1 litre de crème, 18 jaunes d'œufs, 3 décilitres d'eau, 2 décilitres de marasquin.

Opérez comme pour celle à la vanille, et n'ajoutez

le marasquin qu'avec la crème. On peut ici employer le procédé indiqué, et qui consiste à ne mettre que la moitié de la liqueur d'abord, et le reste quand la glace est prise.

6. Crème au chocolat.

6 décilitres de sucre clarifié, 1 litre de crème, 3 décilitres d'eau, 18 jaunes d'œufs, une gousse de vanille, 12 onces de chocolat.

Préparez le chocolat comme pour la *crème au chocolat* (voyez). Mélangez l'eau aux œufs, ainsi que le sucre : quand l'appareil est cuit, mélangez-le au chocolat, puis ajoutez la crème.

7. Crème au chocolat blanc.

6 décilitres de sucre clarifié, 1 litre de crème double, 18 jaunes d'œufs, 3 quarts de cacao carac entier, 1 gousse de vanille, 3 décilitres d'eau.

Mettez le cacao dans une sorbetière, au bain-marie sans ébullition, mais à 60 degrés; versez le sucre clarifié mélangé à l'eau et à chaud sur le cacao, ajoutez la vanille puis fermez la sorbetière, et quand l'infusion sera convenable, passez le sirop au tamis pour l'incorporer aux œufs et à froid, puis cuisez l'appareil.

8. Observation.

Une plus longue énumération ne serait qu'une répétition des crèmes en général déjà données; la dif-

férence ne consiste que dans la manière de marquer la composition. On suivra du reste les mêmes principes que pour les premières.

SUITE AUX CRÈMES.

TROISIÈME PARTIE.

1. Candi d'œufs. — 2. Manière d'opérer. — 3. Doses.

1. Candi d'œufs (ou crème sans crème).

Ce genre de composition s'opère sans crème et produit le même résultat. Il peut être employé avec avantage dans certains cas. Comme pour les crèmes au candi, tous les liquides qui servent à donner les goûts s'ajoutent au sucre clarifié, et les infusions s'ajoutent de même, comme il est indiqué aux deux genres de crèmes précédentes.

2. Manière d'opérer.

Mélangez le liquide au sucre clarifié, incorporez-le aux jaunes d'œufs, après les avoir brisés dans le poêlon, et cuisez cette composition avec les précautions indiquées à l'article *Cuisson de crème* (voyez). On peut passer l'appareil avant de cuire. Les œufs, pour ce genre de glace, doivent être très frais, et la cuis-

son bien prononcée. Il ne faut pas craindre qu'elle ne s'attache légèrement au fond du poêlon, le frouloir lui rend le *lisse* désirable. Si la cuisson était légère, le goût de l'œuf pourrait se sentir.

3. Doses.

13 décilitres de sucre clarifié à 20 degrés, ou 6 décilitres de sucre clarifié et 7 décilitres d'eau ou autre liquide, 24 jaunes d'œufs.

Ces doses sont données pour opérer comme à la première partie des crèmes, les doses et le mélange étant indiqués, le candi d'œufs remplaçant une véritable crème, et pour éviter la répétition d'une nouvelle nomenclature dont je pose tout de suite le principe; on opérera de même pour les glaces où il entre de la pâte de méringue et de la crème fouettée. Pour être conséquent avec le premier principe de cette composition, les amateurs y perdraient certaines variétés de crèmes fort agréables; on peut donc faire les sacrifices des deux mots (sans crème); mais si quelques personnes tenaient à ce principe, je vais leur donner le moyen d'arriver au même résultat. La crème jointe à la pâte de méringue a pour but de rendre moins compacte la glace elle-même, d'y faire incorporer plus facilement les ingrédiens dans les glaces composées; pour remplacer la crème et la pâte de méringue dans le même but, on ajoutera 4 œufs de bombe ou scume par litre de composition, (voyez).

SUITE AUX CRÈMES.

QUATRIÈME PARTIE.

1. Crème sans cuisson. — 2. Crème aux fraises. — 3. Id. d'ananas. — 4. Id. aux framboises. — 5. Id. aux pêches. — 6. Id. aux abricots. — 7. Id. au melon. — 8. Id. aux poires de cressannes. — 9. Id. à la vanille. — 10. Id. au café. — 11. Id. au thé. — 12. Id. à la cannelle. — 13. Portugaise. — 14. Crème blanche aux pistaches. — 15. Autre manière d'opérer. — 16. Crème aux pistaches. — 17. Id. au marasquin. — 18. Id. au tuttifrutti. — 19. Id. au lait d'amandes. — 20. Id. Châteaubriand. — 21. Id. aux avelines. — 22. Id. au chocolat. — 23. Remarque sur les crèmes aux amandes.

1. Crème sans cuisson.

Ce genre de crèmes ne comporte pas de jaunes d'œufs n'étant qu'un composé de crème très double, de jus de fruits, de liqueurs ou d'infusions; le sucre pour leur confection est celui que j'ai indiqué sous le nom de sucre à la napolitaine. On peut de même employer le sucre en poudre dit à glace; il faut alors le mettre dans une terrine, verser dessus une petite partie de liquide, le travailler par quelques coups de cuiller dite à la napolitaine pour lui donner plus de corps. Les crèmes de fruits rouges ont besoin quelquefois d'une légère addition de carmin, ce genre de crème composé dans la saison des fruits frais est d'une qualité remarquable. Toutes les recettes qui vont suivre sont indiquées pour être confectionnées avec le sucre graissé; la qualité de la crème est donc

essentielle pour cette confection; il faut réunir la fr cheur et la douceur sans arrière-goût; 1 livre sucre en morceaux fondu avec 2 décilitres d'eau et cuit à 38 degrés, pèse 19 onces: on se réglera sur ce poids comparé pour opérer au sucre en poudre.

2. Crème aux fraises.

Un demi-litre de crème, un demi-litre de suc de fraises passées au tamis de soie, 18 onces de sucre.

Ajoutez le suc de fraises au sucre, incorporez-y la crème, repassez le tout au tamis.

3. Crème d'ananas.

Un demi-litre de crème, 5 décilitres de suc d'ananas, 18 onces de sucre; après avoir épluché l'ananas, prenez la partie tendre en réformant le cœur, pilez-la finement et passez-la au tamis pour l'incorporer au sucre et à la crème. On peut encore opérer différemment, quant à l'ananas: on le coupera très finement; on fera chauffer ou fondre le sucre, et on mettra l'ananas en infusion pendant deux heures avant de le piler. Il y a des ananas qui, pilés seuls, filent comme du blanc d'œuf; ce procédé fait disparaître cet inconvénient.

Faites le mélange comme il est indiqué, en ayant soin que l'ananas soit froid pour l'incorporer à la crème.

4. Crème aux framboises.

Opérez comme pour celle de fraise, pour les pro-

portions, et ajoutez un très léger goût de vanille, ainsi qu'une légère teinte de carmin; opérez de même pour les framboises blanches moins le carmin.

5. Crème aux pêches.

Un demi-litre de crème, un demi-litre de suc de pêches, une très légère infusion d'amandes amères d'une légère teinte rosée, 18 onces de sucre, une légère addition de vanille mise avec l'amande : passez premièrement l'infusion d'amandes amères au tamis de soie, joignez le suc de pêche au sucre, incorporez la crème, ajoutez ensuite et par petites parties de l'infusion d'amandes, et, je le répète encore, en dégustant chaque fois avec une attention minutieuse.

6. Crème aux abricots.

Mêmes proportions que pour celle de pêches, employez l'abricot-pêche très mûr et très jaune, une légère addition de vanille ou d'infusion d'amandes amères.

7. Crème au melon.

Un demi-litre de crème (très double), un demi-litre de suc de melon, 18 onces de sucre. Choisissez un melon cantaloup mûr à son point, n'enlevez que la chair sans aller près de l'écorce, passez-le au tamis de Venise pour l'ajouter au sucre, et y joindre la crème ; repassez le tout au tamis de soie, ajoutez goutte à goutte de l'eau de fleurs d'oranger, jusqu'à ce que le goût du melon y soit bien developpé.

8. Crème aux poires de cressannes.

Un demi-litre de crème, un demi-litre de suc de poires, 18 onces de sucre.

On fera fondre le sucre, et on y coupera les poires par morceaux à mesure qu'on les épluchera. Cette opération a pour but d'empêcher la poire de noircir, ce qui arrive toujours quand on la passe simplement, surtout la cressanne; les autres, tels que le saint-germain, la duchesse, se tiennent plus blanches. Dans les glaces de fruits à l'eau, cette teinte se ramène par une addition de jus de citron. On peut de même couper la poire par moyens morceaux et la mettre à mesure dans du sucre en poudre bien fin. L'essentiel est que la composition reste bien blanche; on ajoutera une addition de vanille, goût qui va très bien avec la poire.

9. Crème à la vanille.

1 litre de crème, 2 gros de vanille, 15 onces de sucre.

Cette crème peut s'aromatiser avec de la vanille pilée, une belle gousse alors suffit, mais elle donne à la crème une légère teinte brune. L'infusion n'ayant pas cet inconvénient, on décuira le sucre à 28 degrés, on y ajoutera la vanille fendue en quatre, on ramènera la cuisson à 38, on travaillera le sucre pour l'incorporer à la crème et à froid.

10. Crème au café.

Un demi-litre de crème, 4 décilitres d'extrait de café à froid, 1 livre de sucre fait, l'extrait de 4 onces de moka, que vous incorporez au sucre, puis ajoutez la crème.

11. Crème au thé.

8 décilitres de crème, 2 décilitres d'infusion de thé, 1 livre de sucre, 1 once de thé, dans 3 décilitres et demi d'eau.

12. Crème à la cannelle.

1 litre de crème, infusion concentrée de cannelle, ou 8 gouttes d'essence, 15 onces de sucre.

On peut ajouter à cette glace, des diavoloni, ainsi que 4 onces de petites pastilles au chocolat.

13. Portugaise.

Un demi-litre de crème, un demi-litre de jus d'orange, 18 onces de sucre, zeste d'une demi-orange, 12 gouttes d'eau de fleurs d'oranger.

Mélangez la crème au sucre, zestez l'orange, ajoutez le jus et passez le tout au tamis de soie, ajoutez l'eau de fleurs d'oranger.

14. Crème blanche aux pistaches.

7 décilitres de crème, 4 décilitres de lait d'amandes, extrait d'une demi-livre d'amandes douces, râpure

de cédrats et eau de fleurs d'oranger (voyez *Pistaches sans pistaches*, Ire partie); 1 livre de sucre, 1 œuf de pâte de méringue, 3 onces de pistaches, mondées et coupées en quatre.

Pilez les amandes très finement à l'eau, pour en faire l'extrait par la pression, en y ajoutant assez d'eau seulement pour en extraire les 4 décilitres, que vous mélangez au sucre, puis ajoutez-y la crème.

15. Autre manière d'opérer.

Pilez les amandes à l'eau, ajoutez la râpure de cédrats, puis l'eau de fleurs d'oranger (voyez de même *Pistaches sans pistaches*). Avec l'attention prescrite, ajoutez à cette pâte 12 décilitres de crème et passez le tout, premièrement au tamis de Venise, puis au tamis de soie; ajoutez ensuite le sucre, et les pistaches en filet, quand l'appareil est pris et la pâte de méringue incorporée: dans cette manière d'opérer, on ne mettra que 15 onces de sucre.

16. Crème aux pistaches.

1 litre de crème, une demi-livre de pistaches, 15 onces de sucre (vert d'épinards), et quelques gouttes d'eau de fleurs d'oranger. Pilez les pistaches à l'eau (du reste, voyez *Crème aux pistaches*, Ire partie). Les pistaches, pour être pilées, doivent être assez mouillées pour obtenir, tout passé, les 10 décilitres de composition.

17. Crème au marasquin.

10 décilitres de crème, 2 décilitres de marasquin, 14 onces de sucre. Ajoutez tout de suite à la crème 1 décilitre de marasquin, et l'autre quand la crème est prise ; on peut y incorporer quatre cuillerées de pâte de méringue.

18. Crème au tuttifrutti.

On ajoutera à la précédente, 1 once de cerise mi-sucre, 1 once de cédrat, 1 once d'écorce d'oranges, 2 onces d'ananas, 2 onces de pistaches coupées en filets, 1 once de raisin de Corinthe (ce dernier n'est pas de rigueur).

19. Crème au lait d'amandes.

7 décilitres de crème, 3 décilitres de lait d'amandes, extrait de 6 onces d'amandes douces et 2 onces d'amandes amères, 12 gouttes d'eau de fleurs d'oranger, 1 livre de sucre.

Pilez les amandes à l'eau pour en faire l'extrait, en y ajoutant ensuite assez d'eau pour n'extraire que les 3 décilitres de lait.

20. Châteaubriand.

Ajoutez à la glace de lait d'amandes, 1 once de raisin de Malaga, 1 once de raisin de Corinthe, 1 once de Smyrne, 1 once de cédrat, 1 once d'ananas, 1 once d'écorce d'oranges, un œuf de pâte de méringue,

jointe à 2 décilitres de crème fouettée (consultez la *Châteaubriand*, Ire partie).

21. Crème aux avelines.

7 décilitres de crème, 3 décilitres de lait, extrait de 8 onces d'aveline, 1 livre de sucre; opérez du reste comme pour la crème au lait d'amandes avec une légère addition de vanille, si le sucre à la napolitaine n'en contient pas.

22. Crème au chocolat.

7 décilitres de crème, 12 onces de chocolat, 1 gros de vanille, 1 livre de sucre.

Pour la préparation du chocolat (voyez *Crème au chocolat*, Ire partie).

Opérez le mélange comme il est indiqué, on ajoutera la vanille au sucre en le cuisant, et on le laissera dedans pour le travailler.

23. Remarque sur les crèmes aux amandes.

Pour celles aux pistaches, aux avelines, aux amandes, incorporez la crème à l'amande en pâte, en ajoutant le surplus en crème pour mouiller l'amande (pâte), et retirer les 10 décilitres nets; en y incorporant 1 once et demie de sucre en poudre par décilitre; on met la composition à 20 degrés, et on peut d'après ce calcul ne pas faire la quantité prescrite, pour la composition des glaces du premier paragraphe, tel que toronchino sicilienne, etc., on fera la

différence seulement quant aux amandes et ingrédiens aux doses comparées.

On agirait sagement en pilant les amandes amères séparément des amandes douces, et en retirant l'extrait pour l'incorporer ensuite avec attention pour que le goût d'amère ne domine pas. Pour beaucoup de choses les officiers n'ont pas de doses fixes, c'est le goût, l'habitude, le palais qui fait tout.

SUITE AUX CRÈMES.

CINQUIÈME PARTIE.

1. Crèmes spongades. — Manipulation. — 2. Spongade au lait d'amandes. — 3. Id. au marasquin. — 4. Id. au rhum. — 5. Id. à la vanille. — 6. Id. au café. — 7. Id. Châteaubriand. — 8. Plombière spongade. — 9. Pudding spongade. — 10. Spongade aux pistaches. — 11. Id. à la cannelle et aux diavoloni. — 12. Id. au chocolat. — 13. Diverses. — 14. Spongade aux fraises. — 15. Remarque.

1. Crèmes spongades. — Manipulation.

La composition se prend premièrement dans une moyenne sorbetière et se remet moitié prise seulement, dans une petite de 4 pouces et demi de largeur intérieurement, de 10 pouces et demi de hauteur extérieurement, à fond sphérique, et moyennement sanglée pour y être travaillée jusqu'à ce que le premier volume soit doublé, et cela en opérant avec la cuiller italienne que l'on garnira par le petit bout d'un tampon soit de linge ou de papier attaché

fortement avec une ficelle; il serait impossible aux personnes, qui n'ont pas l'habitude de ce travail, de l'exécuter sans ce secours. La sorbetière doit être sanglée avant d'y incorporer l'appareil; on la tourne lentement de la main gauche, et avec la droite on fait filer la cuiller le long des parois en allant jusqu'au fond, par coups saccadés et en donnant le coup de poignet de droite à gauche et d'environ un quart de cercle par mouvemens égaux mais brusques. Ce sont ces mouvemens qui facilitent l'introduction de l'air dans la composition, qu'il faut toujours plutôt *marquer* maigre pour l'additionner à mesure de sucre clarifié ou de liqueurs, et par cette addition entretenir la composition moins serrée et faciliter le travail et l'amener à son point sous le rapport du sucre et de la légèreté; cette opération bien faite demande au moins une demi-heure de travail. — Ce genre de crème peut être moulé en petits moules comme toutes les précédentes, mais leur place véritable est plutôt comme garniture d'intérieur de bombe (c'est-à-dire d'écorce), par la délicatesse le moelleux et la légèreté de ces compositions plus difficiles à travailler qu'à composer.

Je renverrai à cet article pour les scumes à l'eau dont la manipulation est la même; en petit on opère mal. Il faut au moins 1 litre de composition pour que le résultat soit complet, et la petite sorbetière doit être sanglée suffisamment pour maintenir la composition sans la prendre; elle devient alors plus légère que si le sanglage était forcé, ce qui ne se fait que

quand la composition a acquis le volume convenable.

2. Spongade au lait d'amandes.

4 décilitres de crème, 4 décilitres de lait d'amandes extrait de 5 onces d'amandes douces, et 1 et demie d'amandes amères, 12 onces de sucre à glace, 2 décilitres de blancs d'œufs (à part 2 onces de sucre fondu avec un demi-décilitre de crème pour incorporer pendant le travail).

Mélangez la crème, le lait d'amandes et le sucre. Joignez-y les blancs d'œufs que vous brisez avec le fouet, et passez le tout au tamis de soie, en ajoutant 15 gouttes d'eau de fleur d'oranger. Opérez de même pour toutes les spongades.

3. Spongade au marasquin.

8 décilitres de crème, 2 décilitres de blancs d'œufs, 12 onces de sucre, 1 décilitre et demi de marasquin qui sera ajouté au moment du travail et comme il est indiqué, et par parties.

4. Spongade au rhum.

8 décilitres de crème, 12 onces de sucre, 1 décilitre et demi de rhum joint à 2 onces de sucre à glace; et passé au tamis de soie; 2 décilitres et demi de blancs d'œufs.

5. Spongade à la vanille.

10 décilitres de crème, 2 gros de vanille, 12 on-

ces de sucre et 2 onces de sucre clarifié à part, 2 décilitres et demi de blancs d'œufs.

Mouillez le sucre avec 2 décilitres d'eau; joignez-y la vanille fendue en quatre, portez la cuison à 38 degrés, et graissez le sucre pour l'incorporer à la crème. Passez au tamis de soie très fin, incorporez les 2 onces de sucre clarifié en travaillant.

6. Spongade au café.

5 décilitres de crème, 3 décilitres de café (produit de 2 onces de café Moka), 2 décilitres de blancs d'œufs, 12 onces de sucre, et 2 onces à part joint à 1 demi-décilitre de crème.

7. Châteaubriand.

On joindra à la spongade au lait d'amandes, les fruits indiqués pour cette glace au paragraphe premier, ou à celle au marasquin (voyez *Pudding spongade*).

8. Plombière spongade.

On ajoutera en dressant cette glace dans une écorce de la marmelade d'abricot, et par place, comme il est indiqué à cette glace (Ire partie).

9. Pudding spongade.

Ajoutez en moindre quantité des fruits confits, comme il est indiqué à cette crème (Ire partie) à la

spongade au rhum ; si on ajoutait à cette composition autant de fruits dans les proportions qu'à la première, on la rendrait compacte, et elle perdrait de la légèreté qui constitue sa qualité. Toutes ces glaces composées doivent être resanglées fortement, et, comme je l'ai dit, il ne faut mettre ces compositions à mélange que dans une écorce (dans une de crème au nougat, par exemple).

10. **Spongade aux pistaches** (Voir la remarque sur les *Crèmes aux amandes*, fin de la IVe partie).

4 décilitres de crème, 4 décilitres de lait de pistaches, extrait de 10 onces de pistaches, 2 décilitres de blancs d'œufs, addition de vert d'épinards, 15 onces de sucre, une addition de quelques gouttes d'eau de fleurs d'oranger, 3 onces de pistaches coupées en filets. Opérez comme pour la spongade aux amandes. Cette glace se colore un peu plus foncée que pour la glace de crème, car le travail pâlit les couleurs, on peut toujours en ajouter en la joignant au sucre clarifié et passer au tamis (mettez dans une écorce de crème ceux de noix en morceaux).

11. **Spongade à la cannelle et aux diavoloni.**

Cette crème doit être aromatisée, soit d'infusion, soit d'essence de cannelle ; 8 décilitres de crème mélangée à 2 décilitres de blancs d'œufs et 12 onces de sucre, 3 onces de sucre clarifié à part pour ajouter au travail, 4 gros de diavoloni.

12. Spongade au chocolat.

1 demi-livre de chocolat tiers sucre, 5 onces de sucre fondu avec un litre d'eau et réduit à 6 décilitres, additionné d'une gousse de vanille. Ajoutez à 5 décilitres de crème, 10 onces de sucre à glace, et incorporez-y 7 blancs d'œufs bien brisés, joignez-y ensuite 5 décilitres de chocolat, repassez le tout au tamis très fin et sans pression forcée, glacez l'appareil comme il est indiqué, et ajoutez en travaillant l'autre décilitre de chocolat, mêlé à 3 quarts de décilitres de sucre clarifié. Le chocolat étant fondu doit être passé au tamis fin avant d'être réduit. On peut ajouter à cette glace des pistaches en filet, des amandes grillées et des diavoloni quand le chocolat est à la cannelle.

13. Divers.

Pour les spongades au café blanc, au thé, au chocolat blanc, on fera les infusions à l'eau et à chaleur moyenne pour les deux premiers, car l'eau s'empare plus facilement de l'âcreté, surtout du café, que le sucre clarifié; on opérera dans les mêmes proportions. Je vais citer encore quelques spongades de fruits, car pour les goûts c'est une répétition continuelle; il n'y a donc que pour les corps primitifs comme composition et travail que la différence existe.

14. Spongade aux fraises.

4 décilitres de crème, 4 décilitres de fraises (jus passé), 2 décilitres de blancs d'œufs, 14 onces de sucre, une légère addition de carmin, 2 onces de sucre clarifié à part, ou sucre en poudre fondu avec 1 demi-décilitre de suc de fraise ou de crème.

15. Remarque.

Opérez de même pour la framboise, l'ananas, et en général pour les goûts cités à la quatrième partie. Je crois avoir assez bien expliqué cette manipulation pour n'y plus revenir.

SUITE AUX GLACES.

SIXIÈME PARTIE.

1. Des bombes. — 2. Préparation préliminaire. — 3. Composition. — 4. Cuisson. — 5. De la crème fouettée dans les bombes et biscuits. — 6. Bombe à la vanille. — 7. Id. au café. — 8. Id. au café blanc. — 9. Id. au lait d'amandes. — 10. Id. aux pistaches. — 11. Id. au marasquin. — 12. Id. à la sicilienne. — 13. Id. au chocolat. — Préparation du chocolat. — 14. Id. au chocolat blanc. — 15. Id. à la cannelle. — 16. Id. aux diavoloni. — 17. Id. au lait d'avelines. — 18. Id. au thé. — 19. Id. au kirschenwasser. — 20. Id. à la menthe. — 21. Id. aux noix. — 22. Id. au cuiraçao. — 23. Id. à l'anisette. — 24. Observation.

1. Des bombes.

Cette dénomination donnée à toutes glaces moulées dans le moule dit à bombe, est encore donnée à la composition que je vais décrire : on dit cuire la bombe, fouetter la bombe, c'est ce que les Italiens nomment scume, nom qui s'accorde parfaitement avec sa légèreté. Comme les spongades, cette composition sert à garnir l'intérieur des écorces, à confectionner des glaces dits *biscuits*, et se sert aussi seule. Je vais premièrement la décrire simple, les glaces composées n'étant que le mélange de plusieurs dont les goûts ont entre eux un rapport qui plaît.

Le moule doit être sanglé d'avance, et la glace faire eau quand on y verse l'appareil.

2. Préparation préliminaire.

Avant de cuire cette composition, on fera chauffer une terrine de grès non vernissée, ou on passera simplement de l'eau bouillante dedans, un moment avant d'y verser l'appareil, et on l'essuiera bien. On préparera un fouet de buis, dont les brins ne soient pas serrés; on fera attention que quelques morceaux, en se cassant, ne restent dans la pâte. Il faut pour l'éviter, rendre les branches qui le composent, toutes de même grandeur, alors à la seule inspection du fouet, on s'aperçoit de cet inconvénient. Cet appareil se fouette jusqu'à ce qu'il soit très ferme, quoique léger, ayant sous ce rapport une ressemblance parfaite avec la pâte à biscuits (dit *biscuit pour glacer*, 1er volume). Une table d'office est trop haute pour bien fouetter, on posera la terrine sur un tabouret, on doit fouetter légèrement et aller toujours au fond. Cette opération bien faite appartient à la pratique, l'intelligence doit y suppléer. Si l'appareil ne montait pas bien ou grassement, on y ajouterait quelques gouttes d'eau tiède, avec le bout des doigts, en secouant.

3. Composition.

Sucre clarifié à (32 degrés), 3 décilitres de sucre, 3 décilitres d'eau ou autre liquide, 14 jaunes d'œufs.

Les œufs doivent être de première fraîcheur, ou mirés dans l'arrière-saison avec attention. On mettra les jaunes dans une moyenne terrine, on y ajoutera,

ou l'eau, ou le liquide qui doit composer la bombe sous le rapport du goût. On les mélangera bien et on ajoutera le sucre clarifié, on passera le tout au tamis de soie ordinaire avant la cuisson.

4. Cuisson.

Je pourrais renvoyer pour cet article à celui qui traite de la cuisson des crèmes, si cette cuisson ne demandait pas plus de précaution. Le volume obtenu dans la terrine avec le fouet est en proportion de la cuisson qu'on donne à cette composition; si elle est légère, on obtiendra un volume double de celui obtenu d'après la règle, et la qualité sera sacrifiée à la quantité. Mettez l'appareil passé, dans un poêlon de 7 pouces, opérez la cuisson en le retirant souvent du feu, et quand la cuiller se couvre bien, versez le tout dans la terrine et fouettez tout de suite. On peut à la fin de la cuisson faire frouler pendant qu'on mélange à la cuiller.

5. De la crème fouettée dans les bombes et biscuits.

Cette addition se fait quand la scume est bien montée, et au moment de l'employer, ce mélange s'opère au fouet de buis et très légèrement, mais régulièrement, car autrement les parties de crème non incorporées formeraient glaçons.— *Nota.* La crème fouettée doit être très ferme et non légère; cette crème, comme fromage, se falsifie souvent par une addition de blanc d'œufs. Il vaut mieux dans ce cas la confectionner soi-

même. J'ai toujours, à Paris, employé avec avantage celle de M. Lebouteux, crémier. En la recommandant, 2 décilitres suffisent pour la dose prescrite pour une bombe.

6. Bombe à la vanille.

3 décilitres de sucre clarifié, 14 jaunes d'œufs, 3 décilitres d'eau, 2 gros de vanille.

Ajoutez la vanille fendue à l'appareil, et ne la retirez qu'au moment de l'employer. On peut de même employer de la vanille pilée. Quand on voudra éviter les petits points noirs produits par la vanille, il faudra l'infuser entière dans le sucre et d'avance. On peut ajouter à cette bombe des petites dragées, genre diavoloni et à la vanille, ainsi que des pastilles au chocolat (même forme).

7. Bombe au café.

3 décilitres de sucre clarifié, 3 décilitres d'extrait de café (de 2 onces de moka), 14 jaunes d'œufs.

8. Bombe au café blanc.

3 décilitres et demi de sucre clarifié, 3 décilitres d'eau, 14 jaunes d'œufs, 6 onces de café moka.

Torréfiez le café très jaune et joignez-le au sucre clarifié, mis d'avance au bain-marie; laissez-le infuser pendant trois ou quatre heures à la chaleur seulement, et sans ébullition. Passez ensuite au tamis, joignez-y l'eau et mélangez le tout à froid aux jaunes d'œufs.

9. Bombe au lait d'amandes.

3 décilitres de sucre clarifié, 14 jaunes d'œufs, 3 décilitres et demi de lait d'amandes, extrait de 4 onces d'amandes douces et de 1 et demie d'amandes amères, l'appareil un peu moins cuit que ceux à l'eau. Le lait d'amandes, étant un corps plus épais, monterait moins légèrement.

10. Bombe aux pistaches.

3 décilitres de sucre, 3 décilitres et demi de lait de pistaches, extrait de 8 onces, quelques gouttes d'eau de fleurs d'oranger, vert d'épinards, 14 jaunes d'œufs.

Joignez le lait de pistaches aux œufs et ensuite le sucre; cuisson comme pour le lait d'amandes. Le vert d'épinards ne s'ajoute que quand l'appareil est fouetté, et en l'incorporant premièrement à une petite partie de pâte, avec laquelle on donnera la teinte au tout, en ne l'employant que par parties.

11. Bombe au marasquin.

3 décilitres de sucre, 3 décilitres et demi d'eau, 14 jaunes d'œufs, 1 décilitre et demi de marasquin, que vous n'incorporez à la pâte qu'au moment de mettre à la glace, et légèrement avec le fouet sans fouetter l'appareil.

12. Bombe à la sicilienne.

3 décilitres et demi de sucre, 3 décilitres d'eau,

2 onces et demie d'amandes amères mondées, 3 gros de coriandre, préparée comme pour le nougat à la napolitaine, 2 onces d'amandes douces mondées. — Pilez les amandes avec la coriandre et à l'eau, passez cette pâte au tamis de soie très fin pour l'incorporer à l'appareil, en lui donnant une légère teinte rosée.

Nota. On peut faire de même la bombe aux pistaches.

13. Bombe au chocolat. — Préparation du chocolat.

5 onces de chocolat tiers sucre, fondu avec 5 onces de sucre en pain dans 1 litre d'eau, passé au tamis de soie très fin aussitôt qu'il est fondu; laissez-le reposer pour le décanter au bout d'une demi-heure, et ajoutez-y pour le réduire à 3 décilitres, une gousse de vanille ou une infusion de cannelle; on peut ajouter des diavolini à cette bombe.

3 décilitres de sucre clarifié, 3 décilitres et demi d'eau, 16 jaunes d'œufs. Incorporez le chocolat à une partie de l'appareil pour l'incorporer plus facilement au tout et à froid. Mélangez au fouet et très légèrement.

14. Bombe au chocolat blanc.

3 décilitres et demi de sucre clarifié, 3 décilitres et demi d'eau, 16 jaunes d'œufs, 8 onces de cacao carac entier, 1 gousse de vanille, mélangez l'eau et le sucre pour faire l'infusion comme il est indiqué à la *Crème au chocolat blanc* (Ire partie). Joignez l'infusion aux œufs à froid.

15. Bombe à la cannelle.

3 décilitres de sucre clarifié, 3 décilitres d'eau, 14 jaunes d'œufs, essence ou infusion. L'infusion s'ajoute comme liquide à l'eau, et l'essence à l'appareil au moment de le mettre dans le moule: l'essence a une tendance à liquéfier les corps auxquels on l'incorpore et à leur faire éprouver une légère décomposition. 8 gouttes suffisent pour aromatiser une grande bombe.

16. Bombe aux diavoloni.

C'est la même que la précédente dans laquelle on met 2 gouttes d'essence de moins et 3 gros de diavoloni. Le moule doit être un peu plus sanglé pour ces deux bombes que pour les précédentes, et cela pour la raison que j'ai expliquée ci-dessus.

17. Bombe au lait d'avelines.

3 décilitres de sucre, 3 décilitres de lait d'avelines extrait de 7 onces d'avelines mondées au four. On peut de même y incorporer les avelines pilées et passées, en n'ajoutant que 4 onces au lieu de 7. — 14 jaunes d'œufs.

18. Bombe au thé.

3 décilitres de sucre clarifié, 14 jaunes d'œufs, 3 décilitres d'infusion de 1 once de thé dans 4 décilitres d'eau bouillante.

19. Bombe au kirschenwasser.

3 décilitres de sucre clarifié, 3 décilitres d'eau, 14 jaunes d'œufs, 1 décilitre de kirschenwasser.

20. Bombe à la menthe.

3 décilitres de sucre, 3 décilitres d'eau, 14 jaunes d'œufs, essence de menthe anglaise; incorporez comme l'essence de cannelle; le nombre de gouttes dépend de la qualité. Ce genre se fait peu à cause de son goût bizarre; les deux froids produits par cette combinaison ont cependant quelque chose d'agréable pour les personnes qui aiment la menthe.

21. Bombe aux noix.

3 décilitres de sucre, 3 décilitres d'extrait de noix, 1 demi-livre de noix épluchées, 14 jaunes d'œufs, 20 gouttes d'eau de fleur d'oranger, 3 onces de noix en quartiers et séchées, jointes à 1 once et demie de pistaches en filets, pour ajouter à l'appareil au moment de le mettre à la glace (ménagez la cuisson.)

22. Bombe au curaçao.

Opérez comme pour celle au marasquin, en y ajoutant une légère teinte de carmin.

23. Bombe à l'anisette.

Opérez de même que pour celle au marasquin, en employant l'anisette de Hollande.

24. **Observation.**

Comme toutes les bombes se font dans ce genre, et qu'il n'y a que les goûts qui diffèrent, soit incorporées en pâte, soit liquides, on suivra le même principe que pour celles que j'ai désignées. Quant aux couleurs, il faut toujours le plus possible que la bombe tranche avec l'écorce; le moule, je l'ai déjà dit, doit être sanglé d'avance et fortement; c'est, sans contredit, la composition qui doit être la mieux suivie sous le rapport de la congélation. Ménagez jusqu'au mouvement qu'éprouve le seau en le changeant de place, surtout pour le commencement, afin de ne pas affaisser l'appareil. Il faut cinq à six heures de sanglage répété pour bien opérer.

SUITE AUX GLACES.

SEPTIÈME PARTIE.

1. Fiore di latte. — 2. Id. au marasquin. — 3. Id. à la vanille. — 4. Id. au lait d'amandes. — 5. Id. à l'essence d'amandes amères. — 6. Id. à la cannelle. — 7. Id. aux diavoloni et chocolat. — 8. Id. à la portugaise. — 9. Id. au cédrat. — 10. Id. à la bigarade. — 11. Id. au cuiraçao. — 12. Id. au chocolat. — 13. Id. macédoine. — 14. Id. à la fleur d'oranger pralinée. — 15. Id. au lait d'avelines et quartiers de noix. — 16. Id. aux pralines et pistaches. — 17. Id. au café. — 18. Id. au thé. — 19. Remarque. — 20. Observation.

1. Fiore di latte.

Ce genre se fait, pour intérieur d'écorce, soit fruit, soit crème, et de même que la bombe, se moule seul. On peut en faire des composés fort agréables; cet appareil peut de même servir à confectionner le genre biscuit, et être glacé de même que ceux qu'on fait avec la bombe. Dans les recettes que je vais donner, ainsi que dans celles déjà décrites, quand je dis 1 litre de crème fouettée, j'entends donner la quantité qui doit être fouettée (quantité liquide).

On consultera pour le reste l'article *fromage à la chantilly* à celui des *compotes*, 1er volume; celui de pâte de méringue à l'italienne (même vol.), la variété en ce genre est moins grande que celle qu'on peut obtenir en crème cuite par la difficulté d'y introduire les corps liquides en assez grande quantité quoique concentrés pour donner un goût assez décidé : de

même que la bombe, le moule doit être sanglé d'avance et les mélanges opérés au moment de mettre à la glace, à l'article *Variétés* je donnerai l'emploi de cette composition.

2. Fiore di latte au marasquin.

Un demi-litre de crème, une pâte de méringue de 4 blancs d'œufs (ou 1 décilitre un tiers), 3 décilitres et demi de sucre clarifié à 32 degrés, 1 décilitre de marasquin.

Incorporez le marasquin à une partie de pâte de méringue; aussitôt qu'elle est froide, mélangez le reste à la crème fouettée, puis ajoutez le mélange au marasquin ; mélangez très légèrement pour ne pas affaisser l'appareil et le rendre liquide (cette observation concerne toutes les glaces de cette partie). On peut encore opérer en mélangeant tout de suite toute la pâte de méringue à la crème fouettée, pour y incorporer ensuite le liquide : le premier moyen est préférable pour le liquide.

3. Fiore di latte à la vanille.

Un demi-litre de crème, une pâte de méringue de 4 décilitres de sucre, et de 5 blancs d'œufs ; un gros et demi de vanille fendue en deux.

Ajoutez la vanille au sucre pour le cuire à feu moyen, on peut encore fendre la vanille, l'ajouter au sucre dans le poêlon et mettre ce dernier au bain-marie pour extraire plus de goût de vanille, et le cuire

ensuite à son degré : on peut ajouter à ce fiore di latte des pastilles au chocolat.

4. Fiore di latte au lait d'amandes.

Un demi-litre de crème, une pâte de méringue de 4 décilitres de sucre clarifié, et 5 blancs d'œufs, 1 décilitre et demi de lait d'amandes extrait de 3 onces d'amandes douces et 2 onces d'amandes amères; opérez comme pour le marasquin.

5. Fiore di latte à l'essence d'amandes amères.

Pour la même quantité que la glace précédente on n'ajoutera que 6 à 8 gouttes d'essence au plus; quant au reste il est mieux de n'incorporer que par parties et de goûter à mesure.

En Italie, à Naples on se sert beaucoup d'essences qui, quand elles sont comme dans ce pays d'une fabrication soignée, sont pour ce genre d'un emploi agréable et facile.

6. Fiore di latte à la cannelle.

Un demi-litre de crème, 4 décilitres de sucre clarifié et 5 blancs d'œufs, 6 gouttes d'essence de cannelle; mélangez à la pâte de méringue.

7. Fiore di latte aux diavoloni et chocolat.

A l'appareil ci-dessus, joignez 4 gros de diavoloni, et 2 gros de pastilles au chocolat de même forme.

8. Fiore di latte à la portugaise.

Un demi-litre de crème, une pâte de méringue de 4 décilitres de sucre et 5 blancs d'œufs, râpure d'une orange sur le sucre, fondu avec deux cuillerées d'eau ou un tiers de décilitre; passez au tamis, puis incorporez à la pâte de méringue, et la pâte de méringue à la crème.

9. Fiore di latte au cédrat.

Un demi-litre de crème, 4 décilitres de sucre clarifié, 5 blancs d'œufs, râpure de cédrat et une addition de sirop de vanille. Ces deux goûts incorporés avec ménagement sont très agréables. — On opérera comme pour la crème à la portugaise; quant à la râpure qui doit être faite très légèrement sur le sucre en pain, et dont on n'enlève que l'essence, la valeur en cédrat de l'essence du quart d'une belle orange; du reste on n'est pas forcé de l'incorporer à la pâte de méringue; on peut en réserver pour l'ajouter au tout si le goût n'était pas assez prononcé : cette observation est encore pour les crèmes qui ont du rapport à ces deux dernières.

10. Fiore di latte à la bigarade.

Un demi-litre de crème, une pâte de méringue de 4 décilitres de sucre et de 5 blancs d'œufs, râpure d'une petite bigarade, et une addition de râpure d'orange; opérez comme pour la crème à la portugaise.

11. Fiore di latte au curaçao.

Opérez comme pour la crème à la bigarade en ne mettant que la moitié de la râpure et deux tiers de décilitre de curaçao en plus.

12. Fiore di latte au chocolat.

Un demi-litre de crème fouettée, 4 décilitres de sucre clarifié et 5 blancs d'œufs de pâte de méringue, 4 onces de chocolat, préparé comme pour la bombe au chocolat, et incorporé à une petite partie de pâte de méringue, pour faciliter le mélange et le rendre plus léger.

13. Fiore di latte macédoine.

Un demi-litre de crème, 3 décilitres et demi de sucre clarifié et 4 blancs d'œufs de pâte de méringue, 1 once d'ananas, coupé en petits dés, 1 once de pistaches, coupées en filets, 1 once de cédrats, 1 once d'orange, 1 once de cerises mi-sucre, coupées en deux.

Tous ces fruits confits doivent être parfaitement égouttés, pour être mélangés à l'appareil.

14. Fiore di latte à la fleur d'oranger pralinée.

Faites cuire 2 onces de fleurs d'oranger, pralinées au caramel, dans 2 onces de sucre, vous les pilerez et les passerez au tamis de soie pour les incorporer à un demi-litre de crème, et à une pâte de méringue de 3 décilitres de sucre clarifié et 4 blancs d'œufs.

15. Fiore di latte au lait d'avelines et quartiers de noix.

Un demi-litre de crème, une pâte de méringue de 4 décilitres et demi de sucre et 5 blancs d'œufs, et 1 décilitre et demi de lait d'avelines, extrait de 6 onces d'avelines, mondées au poêlon ou au four (voyez 1er vol.), 3 onces de quartiers de noix, coupés en deux, sur la longueur. Incorporez le lait d'avelines à la moitié de la pâte de méringue, joignez l'autre à la crème, puis mélangez le tout en y mettant les noix à mesure.

16. Fiore di latte aux pralines et pistaches.

1 demi-litre de crème, une pâte de méringue de 4 décilitres de sucre et 5 blancs d'œufs, 2 onces de pralines concassées et 2 onces de pistaches en filets; deux cuillers à bouche d'eau de fleurs d'oranger, incorporées à la pâte de méringue.

17. Fiore di latte au café.

Un demi-litre de crème, une pâte de méringue de 4 décilitres et demi de sucre et 5 blancs d'œufs, et un décilitre et demi d'extrait de café, extrait de 2 onces et demie de moka.

18. Fiore di latte au thé.

1 litre de crème, une pâte de méringue de 4 décilitres et demi de sucre et 5 blancs d'œufs, 1 décilitre et demi d'extrait de thé vert.

19. Remarque.

J'ai renvoyé au 1er vol., pour la pâte de méringue, mais pour tous les fiori di latte, où il entre des liquides, on cuira le sucre un peu plus, on y incorporera l'œuf avec plus de ménagemens pour l'avoir le plus ferme possible.

20. Observation.

Beaucoup de goûts perdraient de leur finesse, si on les joignait au sucre en opérant la cuisson; le thé, le café même n'auraient plus ce goût délicat que l'on aime à trouver dans les compositions où ils entrent. Si cette addition était possible, la difficulté pour incorporer les liquides aux recettes que je viens de donner, n'existerait plus, et le corps de beaucoup d'entre elles, moins liquéfié, serait préférable et plus facile à confectionner.

SUITE AUX GLACES.

HUITIÈME PARTIE.

1. Des mousses. — 2. Manière de faire les mousses. — 3. Manière de dresser les mousses. — 4. Mousse au chocolat. — 15. Id. au melon. — 6. Id. à la framboise. — 7. Id. à la fraise. — 8. Id. à l'ananas. — 9. Id. au café. — 10. Id. au thé. — 11. Id. au lait d'amandes. — 12. Id. au lait d'avelines. — 13. Id. au marasquin. — 14. Id. aux diavoloni. — 15. Id. aux pistaches. — 16. Id. à la sicilienne. — 17. Observation.

1. Des mousses.

Ce genre, le plus léger de toutes les compositions glacées, est peu en usage maintenant. Dressées dans de jolis verres, les mousses, sur un plateau, et mélangées à d'autres glaces, produisent un bel effet.

2. Manière de faire les mousses.

On posera sur une terrine un tamis ordinaire dit à égoutter, on aura une moyenne écumoire, un grand couteau d'office et un gros frouloir. Le tout ainsi préparé et la composition mise dans une terrine de 14 pouces, on commencera à frouler sans trop précipiter les mouvemens. Il se forme sur l'appareil une mousse légère en bulles qui ne doivent être ni trop grosses ni trop petites, et pour cela il faut frouler près du bord de la terrine et non au milieu; quand il y a

une suffisante quantité de mousse, on l'enlève avec l'écumoire que l'on passe au-dessous, et avec le couteau on frappe légèrement sous l'écumoire pour faire tomber la partie liquide. La mousse qui est sur l'écumoire se pose sur le tamis pour s'y égoutter. C'est la partie de la mousse qui touche l'écumoire qui doit être en dessus, c'est-à-dire qu'il faut retourner l'écumoire pour que la partie qui est en dessus et visible soit en dessous. Cette opération doit se faire très légèrement. Il faut, avant d'enlever la mousse, passer légèrement le frouloir dessus pour briser les grosses bulles. Le chocolat doit être froulé un certain temps avant de bien mousser. Si cette mousse était difficile à obtenir, la cause en serait que l'appareil est trop cuit; on y ajouterait alors un peu de crème. La même manipulation du frouloir se répète jusqu'à la fin, et les mousses se posent l'une sur l'autre et par couches; on peut reprendre ce qui a égoutté pour le rejoindre à ce qui est dans la terrine. Toutes les mousses se font de même; quand un fond de tamis est suffisamment plein, on en reprend un autre; elles doivent être très égouttées pour être dressées, autrement la partie liquide se précipiterait au fond du verre et produirait un mauvais effet.

3. Manière de dresser les mousses.

On a pour cela des verres de moyenne grandeur, et quand l'appareil est bien égoutté, on les remplit avec beaucoup d'attention, en pyramide autant que possible. On les range à mesure dans la cave à mousse

(voyez *Cave à mousse*, 2e vol.) pour y être moyennement sanglées; il faut surtout en les dressant éviter de travailler la mousse et de briser les bulles. On peut, pour les avoir plus élevées, rajouter de la mousse après qu'elles ont été une heure en cave. Mais il faut la mettre toujours en pointe; sur cette pointe, on peut placer un fruit rouge pour les mousses aux fruits. — *Nota*. Les verres, pour ce genre de glaces, doivent être à anse et de forme évasée. La mousse la plus difficile à faire est celle au chocolat.

Les tamis qui contiennent la mousse ne doivent pas être posés par secousses, surtout avant que l'égouttage ne soit complet.

4. Mousse au chocolat.

1 livre 10 onces de chocolat à la tasse, 10 onces de sucre en morceaux, 2 gousses de vanille.

Cassez le chocolat et le sucre en morceaux, mettez le tout dans un poêlon de 9 pouces, ajoutez 2 litres et quart d'eau, mettez le poêlon sur le feu et faites fondre le chocolat en poussant à l'ébullition et en remuant avec la cuiller de bois; aussitôt qu'il est bien fondu, passez le tout au tamis de soie ordinaire; passez de l'eau dans le poêlon pour le nettoyer et remettre le chocolat en le décantant; donnez-lui une légère cuisson, en remuant le fond à la cuiller, et évitez surtout qu'il ne monte par dessus; repassez au tamis de soie très fin (tamis à glace); remettez encore le chocolat dans le poêlon pour lui donner sa cuisson, en remuant le fond. La cuisson est à son point, quand

elle couvre une cuiller d'argent ou de cuivre, dite à glace. Versez le tout dans une terrine de 13 à 14 pouces pour y être froulé.

Il faut, quand on le peut, faire la composition la veille; si comme je l'ai déjà dit, la mousse était difficile à obtenir, on ajouterait 1 ou 2 décilitres de crème double.

5. Mousse au melon.

1 litre de crème très double, un demi-litre suc de melon, 15 onces de sucre en poudre, 10 gouttes d'eau de fleurs d'oranger.

Mélangez le sucre à la crème, ajoutez le suc de melon, l'eau de fleurs d'oranger, et passez le tout au tamis de Venise.

6. Mousse à la framboise.

1 litre de crème double, 4 décilitres de suc de framboises, 13 onces de sucre en poudre, une légère addition de carmin. Opérez comme pour celle au melon. Elle mousse difficilement en commençant. L'acide du fruit lui donne un corps compacte qui ne se détruit que par le travail du frouloir.

7. Mousse à la fraise.

Opérez comme pour celle à la framboise.

8. Mousse à l'ananas.

1 litre de crème, 8 onces d'ananas, 14 onces de sucre en poudre.

Coupez l'ananas par tranches fines et pilez-le, en y ajoutant du sucre en poudre et un demi-décilitre d'eau. Passez le suc au tamis de Venise premièrement, puis au tamis de soie; incorporez le reste du sucre à la crème pour opérer le mélange : l'ananas, pour ce genre de glace, ne doit pas filer de la cuiller comme du champagne qui tourne au gras, mais tomber goutte à goutte à la fin. On peut encore opérer en mettant l'ananas avec le sucre en poudre. Il faut y joindre 1 décilitre d'eau et le mettre au bain-marie pour en extraire le suc par la pression. L'infusion, lente au sucre en poudre, est plus coûteuse mais préférable (voyez, le 1er vol.).

9. Mousse au café.

1 litre de crème très double, 3 décilitres de café extrait de 4 onces de moka; 13 onces de sucre en poudre. Opérez le mélange et passez au tamis.

10. Mousse au thé.

1 litre de crème, 12 onces de sucre, 2 décilitres d'extrait d'infusion de thé vert.

11. Mousse au lait d'amandes.

1 litre de crème, 12 onces de sucre, 2 décilitres d'extrait de 4 onces d'amandes douces et 2 onces d'amandes amères. Pilez finement à l'eau.

12. Mousse au lait d'avelines.

1 litre de crème, 12 onces de sucre, 2 décilitres d'extrait de 7 onces d'avelines. Pilez finement à l'eau.

13. Mousse au marasquin.

1 litre de crème, 2 décilitres de marasquin, 10 onces de sucre en poudre.

14. Mousse aux diavoloni.

1 litre de crème, 9 onces de sucre, 6 gouttes d'essence de cannelle ou 1 décilitre d'infusion, et 1 once et demie de sucre en poudre en plus.

Quand ces mousses seront dressées, on posera dessus quelques diavoloni ainsi que quelques pastilles au chocolat de même forme.

15. Mousse aux pistaches.

1 litre de crème très double, 13 onces de sucre en poudre, 3 décilitres d'extrait de 8 onces de pistaches pilées à l'eau avec une légère addition d'eau de fleurs d'oranger et de vert d'épinards.

J'indique cette mousse, car il ne suffit pas seulement des goûts pour la beauté d'un plateau de glace, l'assemblage de belles couleurs franches, douces à l'œil, doit être soigneusement observé. — Rien de moins engageant qu'une glace de couleur terne, fausse, elle peut être d'une qualité parfaite comme confection, mais on ne la prend qu'en hésitant.

16. Mousse à la sicilienne.

1 litre de crème, 12 onces de sucre, 2 décilitres d'extrait de 2 onces d'amandes douces, 2 onces d'amandes amères pilées à l'eau avec 4 gros de coriandre, une légère teinte de carmin.

17. Observation.

Toutes les mousses où il n'entre que du liquide sont plus faciles à faire que celles qui se composent d'un corps épais, telles que fraises, framboises. Ainsi les personnes qui essaieront ce genre, feront bien de commencer par les dernières indiquées pour se familiariser avec ce travail.

CHAPITRE III.

GLACES A L'EAU.

PREMIÈRE PARTIE.

1. Avant-propos. — 2. Ananas. — 3. Poires. — 4. Grenade. — 5. Oranges. — 6. Portugaise. — 7. Bigarade. — 8. Cédrat. — 9. Tuttifrutti. — 10. Nèfle. — 11. Pêches. — 12. Abricot. — 13. Prunes. — 14. Muscat. — 15. Muscat factice. — 16. Infusion. — 17. Observation. — 18. Limoncello, fruit de Naples. — 19. Mélarose. — 20. Citron. — 21. Melon. — 22. Melon sans melon. — 23. Melon d'eau, pastèque ou anguria. — 24. Fraises. — 25. La fiorani. — 26. Framboises. — 27. Framboises blanches. — 28. Groseille. — 29. Cerises. — 30. Marène ou cerises cottées. — 31. Marène. — Préparation des cerises. — 32. Composition. — 33. Cornouilles. — 34. Épine-vinette. — 35. Figues à la sicilienne. — 36. Glace allemande. — 37. Chocolat à l'eau. — 38. Chocolat blanc. — 39. Café blanc. — 40. Café noir. — 41. Marasquin à l'eau. — 42. Thé à l'eau. — Infusion. — 43. Composition. — 44. Vanille. — Infusion. — 45. Autre infusion. — 46. Composition. — 47. Cannelle à l'eau. — Infusion. — 48. Composition. — 49. Safran. — Infusion. — 50. Fleurs d'oranger. — 51. Lait d'amandes à l'allemande. — 52. Pistaches.

1. Avant-propos.

J'ai donné dans cette partie des glaces les indications aussi justes que possible. Quant aux degrés

j'ai pris le juste milieu, et je conseille aux personnes qui manipuleront pour la première fois, de réduire encore ces degrés à 22. Ils augmenteront à mesure qu'ils se familiariseront avec ce travail qui est tout d'expérience même pour les meilleurs glaciers. Qu'on ne se figure pas que leur laboratoire ressemble à celui d'un chimiste. — L'habitude, l'œil, le goût, remplacent les poids et les mesures. Aujourd'hui on emploie deux oranges pour une composition, demain on n'en emploiera qu'une. Les doses dépendent de la nature des produits. — Aussi c'est la partie qu'on peut le plus cacher aux personnes que l'on emploie. En effet, plus de pèse-sirop pour déterminer les degrés; la manière dont la composition file de la cuiller, son *luisant*, son épaisseur, la résistance presque insensible qu'on éprouve en la travaillant à la cuiller sont autant d'indices qu'ensuite le palais vient rectifier. Règle générale, il vaut mieux être obligé d'ajouter que d'extraire; — la finesse des goûts dépend des produits employés. — Rien de médiocre pour ces compositions. Cela me rappelle que Carchi, glacier du roi Louis XVIII, ne voulut jamais employer pour composer ses glaces des fraises dont les plus belles avaient été rétirées pour la table; on fut obligé de lui donner le panier tel qu'il venait de chez le fruitier. Peut-être trouvera-t-on qu'il y a là de l'exagération. Mais il faut songer que le dessus du panier contient l'élite des fruits. On met au fond et au centre ce qui est défectueux. Carchi avait donc raison. — Que les liqueurs pour les sorbets, surtout

que le champagne soit de premier choix. J'ai souvent entendu dire à des gens du monde : « *J'ai de mauvais champagne, tâchez de me l'employer!* — Impossible. — La glace et le sel sont des auxiliaires qui n'opèrent bien que sur de bons produits.

J'ai donné dans les préliminaires toutes les manipulations, j'ai indiqué la quantité de sel absorbé par une quantité de glace, avec l'observation que cette combinaison était relative à la quantité de sucre employée dans la composition. — J'ai prescrit le sucre à 35 degrés chaud comme juste milieu, pour obtenir par le mélange à une partie égale d'eau ou de liquide le poids indiqué de 24 degrés. — 1 livre et quart de sucre mouillée avec 9 onces d'eau et fondue au bain-marie, pèse 35 degrés (beau sucre), et 38 degrés à froid par une température de 12 à 15 degrés. Il faut remarquer qu'à la longue le sucre se réduit lui-même par une évaporation insensible, et se candit le long des parois du vase qui le contient.

Le plus difficile dans la composition des glaces à l'eau, est 1° la confection des infusions; 2° l'introduction du suc de citron, des zestes. Pour beaucoup de glaces, les infusions trop concentrées ne produisent que de l'âcreté, particulièrement pour le thé et le café. Il vaut mieux que ces goûts se combinent lentement sans trop de chaleur. On trouvera dans les recettes plusieurs répétitions : elles sont causées par l'envie que j'ai d'être bien compris. L'ensemble de ce travail est soumis à des difficultés que le praticien n'aperçoit plus, et que l'habitude fait

disparaître. J'ai parlé des infusions, il me reste à parler des fruits qui doivent être choisis bien mûrs, d'une maturité bien égale. — Certains fruits ne valent rien au commencement et à la fin de leur saison, les groseilles, les framboises, les fraises n'ont plus de parfum. On est obligé de les composer plutôt que de les confectionner. Le carmin et le jus de citron sont employés avec avantage. La groseille prend un goût de vieux. La poire trop mûre communique à la glace un goût étrange et désagréable. — Les couleurs aussi sont moins belles. Toutes les précautions que j'ai indiquées relativement au tamis de soie doivent être rigoureusement observées. — Quant aux variétés des glaces, le nombre est indéfini. Cela dépend aussi du pays où l'on travaille. Du reste on peut en faire à tous les goûts; la méthode est toujours la même. La plus grande difficulté consiste dans le mélange des goûts, ce doit être là le sujet d'une étude particulière.

2. Ananas.

Un demi-litre de sucre clarifié à 35 degrés chaud, 12 onces d'ananas, 1 décilitre de jus de citron, pelé avant d'être pressé (observation pour toutes les glaces où il n'entre pas de zeste), le sucre est pris pour toutes les doses que je vais donner à 35 degrés. Je dois recommander l'emploi du tamis de soie très fin pour repasser toutes les compositions, même passées au tamis fin de Venise. Je fais ici cette observation pour ne plus la faire à chaque composé.

Pilez l'ananas après l'avoir épluché et coupé en tranches ; exprimez toute la pulpe au tamis de crin, en y ajoutant assez d'eau pour en extraire un demi-litre que vous incorporez au sucre, ajoutez-y le décilitre de suc de citron. On opère encore en coupant l'ananas finement, et en y ajoutant dans une terrine le sucre bouillant, additionné de 2 décilitres d'eau. On le laisse ainsi en digestion pendant une heure. On exprime le sucre au travers d'un tamis ordinaire, on pile finement la pulpe pour la passer ensuite, on ajoute le citron et on met la composition à 24 degrés.

3. Poires.

Un demi-litre de sucre, un demi-litre de pulpe de poires passées au tamis, un demi-décilitre de suc de citron, 1 dixième de litre d'eau, une légère addition d'infusion de vanille. — La crassanne, le saint-germain, le beurré, la muscatel et généralement les poires à odeur forte sont employées pour cette confection. La crassanne est la meilleure, puis le saint-germain. — La crassanne est celle dont l'emploi demande le plus de soin pour passer la pulpe au tamis; elle noircit immédiatement; il faut, pour bien l'employer, l'éplucher et la couper ensuite par quartiers, dans du sucre tiède, et la passer avec, en y ajoutant le jus de citron, pour la maintenir. Le saint-germain, à l'arrière-saison, produit le même effet; on peut encore, quand on les épluche, les couper, et à mesure les couvrir de sucre en poudre. Mettez cette composition à 24 degrés.

4. Grenade.

Un demi-litre de sucre, un demi-litre de suc de grenades, 1 décilitre de suc de citron, une addition d'infusion de vanille, ou une de râpure de cédrats.

Epluchez la grenade en la mettant à mesure dans l'eau fraîche, égouttez-la et passez le suc au tamis pour l'incorporer au sucre. Elle doit être bien fraîche, d'une belle couleur franche.

On ajoutera une légère addition de carmin clarifié (24 degrés).

5. Oranges.

Un demi-litre de sucre, un demi-litre de suc d'oranges, zeste d'une demi-orange, 3 quarts de décilitre de suc de citron, 1 décilitre d'eau.

Zestez l'orange dans le sucre clarifié, après l'avoir lavée et essuyée; incorporez le suc d'orange, le suc de citron, l'eau, et passez le tout, aussitôt que l'arôme du zeste y est suffisamment incorporé. — Pour obtenir cette glace d'une couleur jaune orange, il faut supprimer le suc de citron qui blanchit la composition (24 degrés).

6. Portugaise.

Un demi-litre de sucre, 5 décilitres de suc d'oranges, zeste d'une demi-orange, une addition légère d'infusion de vanille, zeste d'oranges en petits filets, une légère addition de carmin clarifié, un œuf de pâte de méringue,

Préparez la glace comme la précédente, et quand elle est prise bien ferme, joignez-y la pâte de méringue puis les zestes d'orange naturelle en filets (24 degrés).

Vous pouvez ajouter à cette glace une dizaine de gouttes d'eau de fleurs d'oranger en place d'infusion de vanille.

7. Bigarades.

Faites une composition de glace de citron en réformant le zeste, et ajoutez-y celui d'une bigarade de la grosseur d'une prune de reine-claude (24 degrés).

Le zeste ne doit rester que le temps de composer la glace tout au plus.

8. Cédrats.

Même composition que celle de citron, sans zeste remplacé par la valeur d'un tiers de citron, de zeste de cédrat, ou de râpure fondue premièrement à l'eau; incorporez par petites parties. C'est le goût de l'écorce qui constitue cette glace.

9. Tuttifrutti.

Le tuttifruti peut se faire avec toutes les glaces, n'étant qu'un mélange de fruits confits incorporés à la composition quand elle est congelée, mais la glace de cédrats est le plus communément employée pour ce genre. Le zeste de ce fruit est d'un goût très dominant et demande, ainsi que tous les fruits à écorce,

à être incorporé avec une minutieuse attention. Je profite de cet article pour dire qu'on peut toujours en incorporer à la composition, même prise, en en mêlant à du sucre clarifié, pour l'additionner au tout.

10. Nèfles.

Un demi-litre de sucre, 3 décilitres de pulpe de nèfles, 2 décilitres d'eau, un demi-décilitre d'infusion de vanille, 1 décilitre de suc de citron (on peut ajouter de même de l'essence de cédrat). Le fruit doit être bien mûr, sans goût de moisi comme il arrive quelquefois, la pulpe claire quoique épaisse. Passez au tamis, joignez-la au sucre additionné d'eau et d'infusion de vanille.

11. Pêches.

1 demi-litre de sucre, 1 demi-litre de pulpe de pêches, une légère addition d'infusion d'amandes amères, ou amandes de pêches, 2 tiers décilitre de suc de citron, 1 décilitre d'eau.

Prenez la pêche grosse mignonne ou galande, bien mûre et bien saine. Coupez-la par moitié, et passez-la vivement au tamis de Venise dans la terrine contenant le sucre. Ayez soin de retirer avec la cuiller ce qui reste adhérent sous le tamis, mélangez bien et ajoutez le suc de citron (pressé sans son écorce), le décilitre d'eau, et l'infusion d'amandes amères (1 douzaine), avec la précaution de ne l'ajouter que par parties; j'ai observé que le goût se développait davantage à la congélation. On aura soin de passer

les extraits au tamis; on gardera le reste, et si la glace étant prise n'était pas sous ce rapport d'un goût assez prononcé, on en mêlerait une partie à deux parties de sucre clarifié, et on en rajouterait à la glace. L'infusion d'amandes se fait en les pilant moyennement, en mettant ces amandes dans une tasse et versant dessus pour une vingtaine d'amandes 2 tiers de décilitre d'eau bouillante; couvrez la tasse. En Italie on se sert pour cette addition de l'eau distillée de feuilles de pêcher, indiquée pour aromatiser toutes les compositions d'amandes, et où ce goût entre.

Cette glace se colore de même légèrement rosée mise à 25 degrés. Il est quelquefois difficile de juger les degrés au pèse-sirop, l'épaisseur des fruits l'empêche de plonger.

12. Abricots.

On emploie de préférence pour la confection de cette glace l'abricot-pêche plein vent, bien lisse et bien mûr; on le passe au tamis sans lui retirer la peau, quand elle ne contient pas de taches noires, et on opère dans les mêmes proportions que pour celle de pêches, et en y ajoutant un peu d'infusion de vanille.

Opérez de même pour la glace aux brugnons.

13. Prunes.

1 demi-litre de sucre, 1 demi-litre de pulpe de

prune de reine-claude, 1 décilitre de jus de citron, 1 demi-décilitre d'eau.

Opérez de même que pour la glace de pêches.

14. Muscat.

1 demi-litre de sucre, 6 décilitres de jus de raisin muscat (bien mûr), 2 tiers de décilitre de suc de citron; une légère couleur rosée.

Égrenez les grappes de muscat en mettant les grains à mesure dans de l'eau fraîche, égouttez-les ensuite et passez le suc au tamis sans trop de pression; incorporez ce suc au sucre, joignez le citron, et mettez cette composition à 24 degrés; ajoutez avec précaution, ou de l'infusion de vanille, ou de la râpure de cédrat fondue à l'eau.

15. Muscat factice.

1 demi-litre de sucre, 1 demi-litre d'infusion de toutebonne, 1 décilitre de suc de citron. De même qu'à la précédente, de l'infusion de vanille ou râpure de cédrat (à 24 degrés.)

16. Infusion.

Mettez dans un vase ou petite sorbetière 1 once et demie de toutebonne, qu'il faut choisir très fraîche et séchée (c'est-à-dire de l'année), versez dessus 8 décilitres d'eau bouillante, et mettez le vase au bain-marie, pendant quatre ou cinq heures mais sans ébullition; passez l'infusion au tamis pour l'incor-

porer à froid au sucre; quand la toutebonne est nouvelle et bien conservée, elle peut remplacer le raisin au point d'y être trompé. C'est à la halle chez les bons herboristes qu'il faut se la procurer, autrement on risque d'en employer de vieilles, ce qui change la qualité de la composition.

17. Observation.

Quand j'ai dit qu'une orange rendait près de 1 décilitre de suc, et un citron trois quarts de décilitre, je n'ai pas prétendu généraliser ces doses, tous les bons citrons l'un dans l'autre rendent un demi-décilitre de suc, et c'est une raison qui m'a fait donner dans ces recettes les doses mesurées. Autant le citron est agréable dans certaines glaces, autant il est nuisible à d'autres; il est facile de s'assurer de l'effet qu'il produit en mettant à part un quart de décilitre de composition, et y ajoutant du citron goutte à goutte et en dégustant. On trouvera quel est le juste milieu qu'il faut garder. Le citron de Gênes est celui qu'il faut employer.

18. Limoncello, fruit de Naples.

Même composition que la glace au citron, zeste de de limoncello au lieu de celui de citron, et l'addition d'un œuf de pâte de méringue.

19. Mélarose.

Même composition que celle de citron, zeste de mélarose.

20. Citrons.

Un demi-litre de sucre, zeste d'un tiers de citron, 4 décilitres et demi d'eau, 1 décilitre et demi de suc de citrons (24 degrés).

Zestez très légèrement le citron dans le sucre, après l'avoir laissé tremper et l'avoir essuyé. Ayez soin que l'écorce soit d'un goût fin, agréable, ainsi que le jus. Le moindre goût étranger, tel que sauvageon pour le suc, et l'emballage pour le zeste, perdrait la composition.

Joignez le suc de citron au sucre ainsi que l'eau, mélangez et passez sans trop laisser dominer le zeste et sans pression.

21. Melon.

Un demi-litre de sucre, 6 décilitres de suc de melon, 1 cinquième de décilitre de jus de citron, une dizaine de gouttes d'eau de fleurs d'oranger.

Choisissez un melon cantaloup mûr, au point d'être mangé, enlevez-en la chair du côté opposé à la couche, retirez les pepins, puis passez la pulpe au tamis dans une terrine contenant le sucre, mélangez le tout et ajoutez le suc de citron ainsi que l'eau de fleurs d'oranger qui, mise à forte dose et de bonne qualité, rehausse le goût de melon et lui donne une saveur bien supérieure à celle qu'avait le fruit avant son emploi. On peut à la rigueur réformer le suc de citron, ce que je préfère pour mon compte. — On peut

au lieu d'eau de fleurs d'oranger ajouter de l'infusion de cannelle, cela dépend encore des personnes pour qui on travaille. Je préfère l'eau de fleurs d'oranger, et je préviens que cette addition est très difficile à faire, et qu'il vaut mieux le moins que le plus (24 degrés).

22. Melon sans melon.

Incorporez à une glace d'ananas, forte en fruits et sans citron, une addition d'eau de fleurs d'oranger, en l'incorporant goutte à goutte, afin que rien ne domine (24 degrés).

23. Melon d'eau, pastequi, ou anguria.

Un demi-litre de sucre, 6 décilitres de suc de melon d'eau, un demi-décilitre de suc de citron, infusion de cannelle ou eau de fleurs d'oranger. La première pour les Italiens, la seconde pour les Français. Opérez comme pour la glace au melon, et ajoutez, quand elle est prise, des grains de chocolat faits à l'imitation de pepins, colorez d'un beau rose foncé (24 degrés). On peut ajouter de l'infusion de vanille.

24. Fraises.

Un demi-litre de sucre, un demi-litre de suc de fraises, un demi-décilitre de jus de citron, un demi-décilitre d'eau, une légère addition de carmin; surtout à l'arrière-saison, une très légère addition de suc de vanille.

Passez la fraise au tamis dans une terrine conte-

nant le sucre, pressez le citron sans zeste sur le marc ou dans le fruit après l'avoir passé ; ensuite l'eau, et l'addition légère de vanille qui doit être incorporée de manière à être insensible. La fraise doit être passée grandement, c'est-à-dire sans trop presser le marc; les pepins de ce fruit passé à l'extrême, communiquent un goût d'âcreté.

Opérez de même pour la glace de fraises blanches avec une légère addition d'infusion de vanille.

25. La fiorani.

Incorporez à la glace précédente étant prise, 2 œufs de pâte de méringue, joints à 3 décilitres de crème fouettée.

26. Framboises.

Un demi-litre de sucre, un demi-litre de suc de framboises, un demi-décilitre de jus de citron, un demi-décilitre d'eau, une addition de vanille.

Opérez comme pour la glace de fraises, sans addition de carmin.

27. Framboise blanche.

Opérez comme pour la précédente, en y joignant un demi-décilitre d'eau de plus, et un demi-citron en plus ; ajoutez quand elle est prise un œuf de pâte de méringue.

28. Groseilles.

Un demi-litre de sucre, 5 décilitres et demi de suc de deux parties de groseilles et d'une de framboises, un demi-décilitre de suc de citron (additionnez à 24 degrés).

29. Cerises.

Un demi-litre de sucre, un demi-litre de suc de cerises, 1 quart de décilitre de jus de citron, une addition d'infusion de vanille, un demi-décilitre d'eau, une légère teinte de carmin clarifié.

Retirez les queues à 2 livres de cerises bien mûres, mettez-les sur un tamis pour en exprimer le suc, pilez les noyaux et ajoutez-les au suc passé. Laissez ainsi en infusion pendant une heure, repassez le tout au tamis pour être incorporé au sucre, ainsi que le citron et la vanille; on peut de même ajouter à cette glace une addition de kirschenwasser, et filtrer les cerises.

30. Marènes ou cerise bottées.

Ces cerises sont séchées et se vendent par paquets; elles sont plus faciles à employer dans la première saison pour obtenir un jus limpide; elles sont aussi agréables pour boisson que pour glace, et très employées en Italie.

31. Marène. — Préparation de la cerise.

Épluchez des cerises, pilez-en une demi-livre que vous délayez avec 8 décilitres d'eau bouillante et que vous filtrerez après une demi-heure d'infusion en ayant soin de l'obtenir bien dépouillée; pour l'avoir bien claire il faut éviter de laver les cerises et les piler à sec.

32. Composition.

Un demi-litre de sucre, 5 décilitres et demi de suc de cerises, un demi-décilitre de jus de citron; une addition d'infusion de vanille (24 degrés).

On peut ajouter un extrait de feuilles de pêches distillées.

33. Cornouilles.

Un demi-litre de sucre, 4 décilitres et demi de pulpe de cornouilles passées au tamis, trois quarts de décilitre d'eau, un demi-décilitre de suc de citron, une addition légère de vanille et une teinte de carmin clarifié.

34. Epine-vinette.

Un demi-litre de sucre, 4 décilitres de suc d'épine-vinette, un demi-décilitre de suc de citron, 1 décilitre d'eau.

Choisissez l'épine-vinette bien mûre, passez le fruit au tamis ordinaire pour en extraire le suc que

vous mélangez au sucre, ainsi que l'eau et le suc de citron.

35. Figues à la sicilienne.

Un demi-litre de sucre, un demi-litre de pulpe de figues, un demi-décilitre d'eau, un demi-jus de citron, addition légère de vanille ou d'infusion de cannelle.

Quand cette composition est prise formez-en une écorce, ayez à part d'autres figues que vous fendrez en quatre, et que vous mettrez à macérer dans du sucre clarifié à 25 degrés, égouttez-les et remplissez-en l'intérieur de l'écorce à un demi-pouce du haut; fermez le moule, sanglez-le et au bout d'une heure remplissez le vide laissé avec de la glace de figues réservée à cet effet, de manière à enfermer les figues dans un intérieur de glace. On doit choisir à Paris la petite figue d'automne bien mûre et en extraire la peau.

36. Glace allemande.

Un demi-litre de sucre, 4 décilitres de pulpe de fruits, 1 décilitre et demi d'eau, 1 décilitre de suc de citron, une légère addition d'infusion de cannelle.

Choisissez les fruits qui restent sur l'églantier après la défloraison, prenez-les quand ils sont bien mûrs, passez la pulpe au tamis, et opérez du reste comme pour l'épine-vinette.

37. Chocolat à l'eau.

(Sucre concassé). 1 livre et quart, 1 livre de chocolat, 1 gousse de vanille fendue en quatre; opérez pour la confection de cette glace comme il est indiqué à l'article *Mousse au chocolat* (voyez). Comme à cette composition, la qualité dépend de celle du chocolat passé plusieurs fois au tamis de soie très fin. Ce dernier cas est à observer pour cette glace plus que pour toute autre.

On ajoute de nouveau la vanille chaque fois que l'on remet le chocolat au feu pour le cuire.

Le chocolat à employer est celui qu'on emploie pour la tasse, moitié carac et moitié maragnan. Cette glace ne doit pas se travailler à la sorbetière pour éviter de la pâlir, elle s'aromatise de même à la cannelle.

38. Chocolat blanc.

Un demi-litre de sucre, 6 décilitres d'eau, 6 onces de cacao entier, moitié carac et moitié maragnan, une demi-gousse de vanille, ou infusion de cannelle jointe en confectionnant l'infusion.

Torréfiez lentement le cacao, et dépouillez-le de son enveloppe sans briser les amandes, que vous mettez à mesure dans un vase en faïence ou porcelaine; joignez l'eau au sucre clarifié et ajoutez le tout au cacao; fermez le pot avec du papier et mettez-le en digestion tiède : cette opération se fait la veille. Passez le tout au tamis sans pression, additionnez à

24 degrés, et ajoutez le jus d'un demi-citron, on peut joindre à cette glace des diavoloni si elle est à la cannelle et des pistaches au chocolat ; pour celle à la vanille on n'ajoutera que *du chocolat, les amandes de cacao brisé donnent à l'infusion trop de couleur.*

39. Café blanc.

12 décilitres de sucre à 23 degrés, 8 onces de café moka torréfié et froid.

Mettez le café dans un pot, joignez-y le sucre et opérez comme pour le chocolat blanc, en ménageant beaucoup l'addition de suc de citron qui ne s'incorpore que pour blanchir la glace.

40. Café noir.

Un demi-litre de sucre, 5 décilitres de café extrait de 4 onces de café, moitié moka et moitié martinique : on ajoute en Allemagne à cette quantité 6 ou 8 zestes d'oranges. Pour faire ressortir le goût du café, incorporez à cette glace un sixième de décilitre de suc de citron (à 24 degrés).

41. Marasquin à l'eau.

Un demi-litre de sucre, 5 décilitres d'eau, 1 décilitre de marasquin, un sixième de décilitre de kirschenwasser, un demi-décilitre de suc de citron.

Opérez le mélange et mettez-le à 24 degrés ; on peut joindre à cette glace quand elle est bien prise

4 cuillerées de pâte de méringue, quand on la compose pour un intérieur d'écorce.

42. Thé à l'eau. — Infusion.

Mettez infuser une demi-once de thé vert pendant 1 heure dans 6 décilitres d'eau bouillante.

43. Composition.

Un demi-litre de sucre, un demi-litre d'infusion de thé, 1 dixième de décilitre de suc de citron. Cette composition ainsi marquée est à 24 degrés. Le thé poudre à canon a trop d'âcreté pour être employé avec avantage dans cette composition; on peut de même employer le peko de caravane. Ajoutez à la composition 5 cuillerées à café d'infusion de vanille ou 1 quart de décilitre.

44. Vanille. — Infusion.

Mettez dans une bouteille de litre 1 once de vanille de belle qualité, sans être fendue, versez-y une livre et demie de sucre bouillant à 31 degrés, bouchez la bouteille. Cette infusion, pour être parfaite, ne s'emploie qu'au bout d'un mois.

45. Autre infusion.

Mettez dans un grand pot à confitures une gousse de vanille fendue en quatre, ajoutez-y un demi-litre de sucre clarifié à 35, et 5 décilitres et demi d'eau

mélangée au sucre que vous versez chaud sur la vanille, lutez le pot et mettez-le une heure en digestion. Cette manière est pour obtenir promptement le goût, mais il faut passer au tamis de soie très fin les compositions où on l'emploie pour que les grains de vanille ne passent pas.

46. Composition.

Trois décilitres et demi de sucre, deux décilitres de la première infusion, un demi-litre d'eau, un demi-décilitre de suc de citron.

Opérez le mélange qui doit être à 24 degrés.

On ajoutera à la seconde infusion qui mise à partie égale d'eau et de sucre à 35 degrés, est réduite à 24 degrés, le demi-décilitre de suc de citron prescrit.

47. Cannelle à l'eau. — Infusion.

6 gros de cannelle fine de Ceylan, 5 décilitres d'eau bouillante.

Mettez la cannelle que vous briserez par parties dans un pot, versez dessus l'eau bouillante, lutez le pot simplement et laissez-le trois heures en digestion, sans ébullition.

On faisait toujours les infusions dans de petites sorbetières, je préfère ou la faïence ou la porcelaine; il me semble que l'étain communique un goût étranger.

48. Composition.

Un demi-litre de sucre, un demi-litre d'infusion. On peut joindre à cette glace, quand elle est prise, deux cuillerées à bouche de pâte de méringue.

49. Safran. — Infusion.

Mettez dans un pot 4 grammes de safran gatinais. Versez dessus 8 décilitres d'eau bouillante; laissez simplement le pot luté pendant une heure.

Un demi-litre de sucre, un demi-litre d'infusion, 1 décilitre d'infusion de vanille et 1 décilitre d'eau (24 degrés).

Cette glace paraît bizarre au premier coup-d'œil, mais elle est très agréable pour les personnes qui aiment le safran. Le goût de vanille surtout détruit un peu le goût de safran en le rendant plus fin.

50. Fleurs d'oranger.

Mettez dans un pot une demi-once de pétales de fleurs d'orangers, versez dessus 5 décilitres de sucre tiède à 35 degrés, mélangez à 5 décilitres d'eau pour mettre le tout à 24 degrés; laissez l'infusion à une chaleur modérée et passez aussitôt que le goût est légèrement développé. Ajoutez à la composition quand elle sera froide, deux tiers de décilitre de suc de citron. Cette glace peut de même se composer en ajoutant de l'eau de fleurs d'oranger à une partie de sucre et une partie d'eau mélangée, puis le citron, comme il est indiqué.

51. Lait d'amandes à l'allemande.

Un demi-litre de sucre, 5 décilitres et demi de lait d'amandes extrait de 4 onces d'amandes douces et de 2 onces d'amandes amères, 1 décilitre de kirschenwasser.

Pilez finement les amandes et n'ajoutez, pour en extraire les 5 décilitres et demi de lait, que l'eau nécessaire. Joignez le lait au sucre, et quand l'appareil sera pris, vous ajouterez le kirschenwasser.

52. Pistaches.

Un demi-litre de sucre, 5 décilitres de lait extrait de 10 onces de pistaches mondées et pilées finement à l'eau avec une addition de vert d'épinards, une demi-cuillerée à café d'eau de fleurs d'oranger, ou une addition d'infusion de vanille, de même qu'une légère addition de râpure de cédrat.

Opérez pour extraire le lait comme il est indiqué à la glace au lait d'amandes à l'allemande. Colorez l'appareil d'une belle teinte vert clair. Mélangez partie égale de sucre et vous aurez les 24 degrés.

GLACES A L'EAU.

DEUXIÈME PARTIE.

1. Spongade à l'eau. — 2. Composition. — 3. Spongade à la cerise. — 4. Id. à l'ananas. — 5. Id. au punch. — 6. Id. à la groseille. — 7. Id. aux framboises. — 8. Id. aux fraises. — 9. Id. au citron. — 10. Id. au cédrat. — 11. Id. tuttifrutti. — 12. Id. à la bigarade. — 13. Id. à l'orange. — 14. Id. portugaise. — 15. Id. à la pêche. — 16. Id. à l'abricot. — 17. Id. au melon. — 18. Id. à la grenade. — 19. Id. au lait d'amandes. — 20. Id. à la Châteaubriand.— 21. Id. aux pistaches. — 22. Id. à la vanille. — 23. Id. au lait d'avelines. — 24. Id. aux toroni. — 25. Id. au chocolat blanc. — 26. Id. au café noir. — 27. Id. au curaçao. — 28. Id. au kirschenwasser. — 29. Id. à la cannelle et aux diavoloni. — 30. Id. aux poires. — 31. Observations.

1. Spongade à l'eau.

J'ai donné à l'article des spongades à la crème la manière d'opérer quant à la congélation et au travail qu'elles subissent dans la petite sorbetière où elles doivent être mises aussitôt qu'elles sont seulement prises au quart ou semblables à une neige fondue, et qu'on peut les prendre à la cuiller sans qu'elles coulent. De même que ces spongades de crème, cette composition encore plus légère est principalement destinée à garnir l'intérieur des écorces: les degrés s'élèvent par l'addition du sucre et se diminuent par celle de l'eau seulement pour les composés.

2. Composition.

La spongade se marque absolument comme une glace ordinaire à l'eau ; on y ajoute des blancs d'œufs que l'on incorpore bien à l'appareil, soit à coups de cuiller à glace ou par quelques coups de fouet et sans faire mousser. On passe premièrement au tamis ordinaire, puis au tamis de Venise ou de soie ordinaire. On fera aux spongades de couleurs une addition de carmin que l'on peut incorporer à la composition à mesure qu'on la travaille et qu'elle pâlit, mais ce carmin doit être mélangé à du sucre clarifié à 30 degrés : les couleurs en général doivent être légères. Toutes les spongades faites pour être incorporées dans une écorce doivent être marquées à 20 degrés, ce qui s'obtient justement avec 2 décilitres de sucre à 35, mélangés à 2 décilitres d'eau et à 1 décilitre de blancs d'œufs. Mais certains liquides pèsent eux-mêmes quelques degrés, ce qui, joint au sucre, augmente quelquefois les spongades de 2 degrés : ainsi le jus de citron pèse 6 degrés, l'eau de cerises, dite marène pour glace, en pèse jusqu'à 11, le café lui-même en pèse 4. C'est donc pour rectifier justement ces degrés que le pèse-sirop est indispensable. J'en ai fait confectionner au même point que ceux avec lesquels j'ai pris les degrés pour ces recettes : il y en a qui marquent souvent un degré en plus ou en moins. Ces derniers sont préférables, car j'ai observé que l'introduction du sucre se fait toujours facilement en faisant attention qu'à une

glace maigre, il s'incorpore tout de suite à la première fois qu'on détache ou à la fin quand la glace est prise. Le sucre doit marquer à froid au moins 38 degrés, j'ai conseillé de marquer à 23 toutes les glaces que j'indique à 24, en faisant observer qu'un glacier consommé se joue avec les degrés, et qu'il sait remédier au plus comme au moins, cela par l'habitude d'observation qu'il doit à la pratique. — Comme pour les glaces, le zeste ne doit pas dominer, mais les goûts peuvent être plus concentrés, car ils perdent à mesure que la composition augmente de volume au travail de la petite sorbetière. Les spongades pour mouler en petits moules doivent être un quart moins travaillées que lorsqu'on les destine à l'intérieur d'une autre glace; les liquides ou liqueurs doivent être incorporés (s'ils ne l'ont pas été à la composition) quand elle est au tiers travaillée : c'est une nécessité pour le rhum, le kirch, le marasquin, qui, incorporés quand la spongade est à son point de légèreté, la décomposeraient. On peut ajouter du sucre à la moitié de l'opération, et il doit être à 30 degrés, mais n'en mettez que quand la spongade marquée à 20 degrés est faite pour un intérieur d'écorce; pour les petits moules 19 degrés suffisent, je les ai portés à 20 et le sanglage a dû être serré. Cette glace bien confectionnée sous le rapport du travail et du composé est excellente; c'est un genre à part qui plaira, j'espère, surtout aux dames. Le punch à la romaine fait avec la spongade au citron, mais marqué à 23 degrés, est préférable à celui où l'on incorpore la pâte

de méringue, la décomposition est plus lente. J'aurais pu en deux lignes éviter le travail qui va suivre cet article, et il suffisait de dire : ajoutez 2 décilitres de blancs d'œufs à 8 décilitres de composition à 24 degrés, plus 1 décilitre d'eau pour mettre à 20 et beaucoup de personnes auraient été suffisamment instruites; mais je ne remplissais pas mon but, car quelques compositions ont besoin d'une légère addition de plus que les glaces ordinaires, que les praticiens seuls auraient comprise à la première opération. Les spongades aux fruits dont la pulpe est épaisse ont besoin de plus de travail, et les compositions doivent être passées au tamis de soie très fin avant d'y incorporer les blancs d'œufs, puis repassées au tamis de Venise fin.

3. Spongade à la cerise.

4 décilitres de sucre à 35, 5 décilitres de suc de cerises, 2 décilitres de blancs d'œufs, un demi-décilitre de suc de citron, un sixième de décilitre de sucre de vanille, carmin clarifié (20 degrés), on peut ajouter à cette spongade des cerises mi-sucre coupées en quatre.

4. Spongade à l'ananas.

4 décilitres de sucre, une demi-livre d'ananas pilés à l'eau pour en extraire en tout 4 décilitres et demi, un demi-décilitre de suc de citron, 2 décilitres de blancs d'œufs : cette spongade doit être mise dans

une écorce de glace de fraises (20 degrés), ajoutez de petits morceaux d'ananas au tiers confits.

5. Spongade au punch.

4 décilitres de sucre, 4 décilitres d'eau, zeste d'un quart de citron ou râpure de cédrat, 2 décilitres de blancs d'œufs, 1 décilitre suc de citron, 1 décilitre de rhum.

Le rhum s'incorpore comme je l'ai observé pour les spiritueux non sucrés, avec addition de sucre, ou mis alternativement, ou mélangé (20 degrés).

6. Spongade à la groseille.

4 décilitres de sucre, 5 décilitres de suc de trois quarts de groseilles et d'un quart de framboises, 2 décilitres de blancs d'œufs, 1 septième de décilitre de sucre de vanille, un demi-décilitre de suc de citron, carmin clarifié, surtout pour la groseille de saison et moins pour celle de conserve qui contient du suc de merises (20 degrés).

7. Spongade aux framboises.

4 décilitres de sucre, 5 décilitres de suc de framboises, un dixième de décilitre de sucre de vanille, 2 décilitres de blancs d'œufs, un tiers de décilitre de suc de citron (20 degrés).

8. Spongade à la fraise.

4 décilitres de sucre, 4 décilitres et demi de suc de

fraises, un quart de décilitre d'eau, 2 décilitres de blancs d'œufs, un huitième de décilitre de sucre de vanille, un tiers de décilitre de suc de citron, carmin clarifié (20 degrés).

9. Spongade au citron.

4 décilitres de sucre, 4 décilitres d'eau, 1 décilitre de suc de citron, zeste d'un tiers de moyen citron, un douzième de décilitre de sucre de vanille, 2 décilitres de blancs d'œufs (20 degrés), ajoutez quelques fruits coupés en petits morceaux pour tuttifrutti.

10. Spongade au cédrat.

4 décilitres de sucre, 4 décilitres d'eau, 1 décilitre de suc de citron, 2 décilitres de blancs d'œufs, la valeur en zeste du quart d'un moyen citron ou de la râpure fondue à l'eau; quant à la râpure on l'incorporera comme il est indiqué à l'article *Glace au cédrat* et avec la même observation, qu'en y joignant du sucre clarifié, on peut incorporer le goût de zeste à toutes les compositions prises et prêtes à mouler, ainsi que le suc des fruits et cela sans inconvénient, pratique que doivent suivre les personnes étrangères à ce travail et même celles qui ont quelques notions : on pèche par le plus surtout pour les zestes, les infusions et les essences (20 degrés).

11. Spongade tuttifrutti.

Ajoutez à celle de cédrat un mélange de fruits

confits préparés comme pour la glace tuttifrutti; on peut l'ajouter à presque toutes les glaces et en faire des tuttifrutti semblables à celle de cédrat. Une demi-once de pistaches hachées moyennement et également font très bien avec la spongade au cédrat; mais ainsi que les fruits on doit les incorporer sans battre la spongade, mais seulement en mélangeant et en ramenant l'appareil de bas en haut; cela se fait au moment de mouler ou de l'incorporer dans l'écorce (20 degrés).

12. Spongade à la bigarade.

4 décilitres de sucre, 4 décilitres d'eau, 2 décilitres de blancs d'œufs, 1 décilitre du suc d'orange, zeste d'une bigarade de 5 pouces de circonférence, cette spongade est très bonne en tuttifruti (20 degrés).

13. Spongade à l'orange.

4 décilitres de sucre, 4 décilitres de suc d'orange, un demi-décilitre d'eau, un quart de décilitre de suc de citron, 2 décilitres de blancs d'œufs, zeste d'une demi-orange, 20 degrés. On peut ajouter des petits morceaux d'écorces d'orange confites et quelques pistaches hachées.

14. Spongade portugaise.

4 décilitres de sucre, 4 décilitres et demi de suc d'oranges, 2 décilitres de blancs d'œufs, un dixième

de décilitre de sucre de vanille, zeste d'orange en petits filets et une demi-once de pistaches hachées ou coupées en filets, ajoutez-les au moment de mouler (20 degrés).

15. Spongade à la pêche d'une légère teinte rose.

4 décilitres de sucre, 4 décilitres et demi de pulpe de pêches, un tiers de décilitre de suc de citron, 2 décilitres de blancs d'œufs, addition d'une infusion d'amandes amères d'abricot ou de pêche, dans un tiers de décilitre d'eau. On peut de même, en réformant l'infusion d'amandes, ajouter de l'infusion de vanille mélangée à égale partie d'eau (20 degrés).

16. Spongade à l'abricot.

4 décilitres de sucre, 4 décilitres de pulpe d'abricots passés au tamis de soie, 2 décilitres de blancs d'œufs, un demi-décilitre d'eau, un demi-décilitre de suc de citron, infusion d'amandes amères et deux cuillerées à café de sucre de vanille (ajoutez une demi-once de pistaches coupées en filets très fins).

17. Spongade au melon.

4 décilitres de sucre, 5 décilitres de pulpe de melon passés au tamis, 2 décilitres de blancs d'œufs, 10 gouttes d'eau de fleurs d'oranger (pas de suc de citron), le melon doit être de premier choix et bien mûr sans être passé; ajoutez à cette composition une addition de jaune graine de Perse (20 degrés).

18. Spongade à la grenade légèrement rosée.

4 décilitres de sucre, 4 décilitres et demi de suc de grenade, un dixième de décilitre de sucre de vanille ou une légère addition de râpure de cédrat fondue, ou bien encore une douzaine de zestes de cédrats frais et très fins, 2 décilitres de blancs d'œufs, un quart de décilitre de suc de citron (20 degrés).

19. Spongade au lait d'amandes.

4 décilitres de sucre, 4 décilitres et demi d'extrait d'amandes (4 onces d'amandes douces et 2 onces d'amandes amères), un septième de décilitre de sucre de vanille ou un dixième d'eau de fleurs d'oranger. Si cette spongade est faite pour mettre dans une glace blanche on lui donnera une légère teinte de rose, 2 décilitres de blancs d'œufs (20 degrés).

20. Spongade à la Châteaubriand.

On ajoutera à la précédente du raisin de Corinthe, du malaga, du cédrat, du raisin de Smyrne, des pistaches en filets, de chacun 1 once: on mettra cette spongade dans une écorce de crème de vanille ou de pistaches.

21. Spongade aux pistaches.

4 décilitres de sucre, 4 décilitres et demi de lait de pistaches extrait de 10 onces de pistaches, 5 ou 6 zestes de cédrat, 2 cuillerées à café d'eau de fleurs

d'oranger ou un septième de décilitre sucre de vanille; réformez l'eau de fleurs d'oranger, addition de vert d'épinards. Cette spongade doit être d'un vert foncé avant le travail, 2 décilitres de blancs d'œufs (20 degrés).

22. Spongade à la vanille d'un beau rose.

3 décilitres et demi de sucre, un demi-décilitre de sucre de vanille, un demi-décilitre de suc de citron, 4 décilitres d'eau, 2 décilitres de blancs d'œufs, ou bien 4 décilitres de sucre, 4 décilitres et quart d'eau mélangée, et deux gros de vanille mise en infusion à chaud avec le mélange du sucre et de l'eau (20 degrés).

23. Spongade au lait d'avelines.

4 décilitres de sucre, 4 décilitres et demi de lait extrait de 7 onces d'avelines mondées et non grillées, pilées finement, 2 décilitres de blancs d'œufs (20 degrés).

24. Spongade aux toroni.

4 décilitres de sucre, 4 décilitres et demi d'extrait à l'eau de 6 onces d'amandes *flot* mondées et grillées couleur de moka, pilées à l'eau pour en extraire les 4 décilitres et demi, 1 once de pistaches coupées en filet, 2 décilitres de blancs d'œufs, un dixième de décilitre d'eau de fleurs d'oranger; colorez d'un brun

clair avec le caramel, ajoutez les pistaches avant de mouler (20 degrés).

25. Spongade au chocolat blanc.

4 décilitres et quart de sucre, 4 décilitres trois quarts d'eau mélangée, jointe à 6 onces de cacao carac torréfié, épluché et entier; préparez l'infusion comme il est indiqué aux glaces à l'eau (voyez *Chocolat blanc au cacao*), passez l'infusion au tamis et pour 8 décilitres à 23, ajoutez à froid 2 décilitres de blancs d'œufs, et un sixième de décilitre de sucre de vanille ou un gros, il faut en ajouter à l'infusion; joignez-y quand elle est prise quelques petits grains de chocolat forme pignons (1 once), (20 degrés).

26. Spongade au café noir.

4 décilitres de sucre, 4 décilitres et demi de café extrait de 3 onces de moka, 2 décilitres de blancs d'œufs, coloré avec le caramel d'un brun café au lait et ajoutez avant de mouler 1 once de pistaches hachées (20 degrés).

27. Spongade au curaçao.

4 décilitres de sucre, 4 décilitres et demi de suc d'orange, 2 décilitres et quart de blanc d'œufs, un demi-décilitre de curaçao, zeste du quart d'une orange, un quart de décilitre de suc de citron. Si on veut cette spongade couleur orange, on ajoutera une

légère teinte de carmin, et on supprimera le citron qui tend à blanchir toutes les compositions dans lesquelles il est incorporé (20 degrés).

28. **Spongade au kirschenwasser.**

4 décilitres de sucre, 4 décilitres d'eau, un demi-décilitre de kirschenwasser, un demi-décilitre de suc de citron, 2 décilitres de blancs d'œufs, un huitième de décilitre de sucre de vanille; mélangez de suite le kirsch à la composition (20 degrés).

29. **Spongade à la cannelle et aux diavoloni.**

4 décilitres de sucre, 4 décilitres et demi d'infusion de cannelle (voyez *Cannelle à l'eau*).

2 décilitres de blancs d'œufs, 1 once de petites pastilles au chocolat et 2 gros de diavoloni; il faut les ajouter avant de mouler (20 degrés).

30. **Spongade de poires.**

4 décilitres de sucre, 4 décilitres de suc de poires, un quart de décilitre d'eau, un quart de décilitre de suc de citron, un dixième de décilitre d'infusion de vanille (20 degrés).

31. **Observation.**

Je crois cette nomenclature suffisante pour donner une idée de l'emploi qu'on peut faire de cette composition. Nous y avons indiqué les émulsions, les infu-

sions et l'addition des fruits, passés préalablement au tamis de soie. Tout ce que j'ai indiqué en glaces ou crèmes, comme goût et fruit, peut être confectionné de même. Les compositions, au degré où je les marque et mises dans la petite sorbetière qui doit faire eau étant sanglée d'avance à 25 pour 100, paraissent quelquefois un peu maigres, mais le corps, le moelleux se forment au travail qui doit être continu : du reste on peut, comme je l'ai indiqué, ajouter du sucre à 30 degrés. En passant une cuiller d'argent sur une partie de composition prise, on doit apercevoir un corps lisse sans grains. Les spongades incorporées à des écorces doivent subir au moins quatre heures d'un sanglage, qui doit être plus fort pour confectionner toutes les spongades à l'eau, que pour celles à la crème. Il faut quand une composition est maigre la resangler, et n'y incorporer le sucre que quand la glace fait eau ; il faut la couvrir ensuite d'un torchon mouillé, et au bout d'une demi-heure lui redonner un coup de spatule. Cette demi-heure a suffi pour unir le nouveau sucre à la composition, et ce dernier travail est celui qui la finit et la met à son point.

CHAPITRE IV.

PUNCH, BICHOFFS, SORBETS, SABAYONS, MACÉDOINES.

1. Des punchs à la romaine. — 2. Punch à la romaine au rhum. — 3. Id. au kirschenwasser. — 4. Id. au marasquin. — 5. Id. façon marasquin. — 6. Id. à l'ananas. — 7. Id. à la Daumont. — 8. Id. à la d'Esclignac. — 9. Id. à la cerise. — 10. Id. au café. — 11. Id. au curaçao. — 12. Id. Dalmatine. — 13. Id. à la Monthière. — 14. Id. au thé. — 15. Sorbet à l'ananas. — 16. Autre manière d'opérer. — 17. Punch au curaçao, granit. — 18. Id. à la bigarade, granit. — 19. Ambroisie, granit. — 20. Regent-sorbet, granit. — 21. Sorbet à la Bagration. — 22. Manière de servir ces sorbets macédoines, glacés. — 23. Sorbet à l'ananas et fraises, granit. — 24. Id. au café, granit. — 25. Id. au cacao, granit. — 26. Id. au thé, granit. — 27. Sorbet du 31 décembre. — 28. Sorbet à la Caradoc. — 29. Bichoff au vin de Porto à la cannelle. — 30. Id. à la bigarade. — 31. Id. au champagne à la bigarade. — 32. Id. au madère à la bigarade. — 33. Essence de bichoff. — 34. Bichoff au vin de Bordeaux à l'essence. — 35. Id. au lunel. — 36. Sabayons au madère. — 37. Id. au vin de Bordeaux. — 38. Id. chaudeau. — 39 Id. punch chaud. — 40. Punch chaud à l'ananas. — 41. Id. à l'ananas au xérès. — 42. Bichoff au vin ordinaire. — 43. Macédoine de fruits au marasquin. — 44. Macédoine à la fraise et à la vanille. — 45. Id. au malaga. — 46. Id. au champagne rosé. — 47. Id. au kirschenwasser. — 48. Soupe aux pêches. —

49. Macédoine d'hiver. — 50. Observation. — 51. Macédoine au vin de Lunel. — 52. Id. au rhum. — 53. Remarque sur les macédoines. — 54. Vin d'ananas.

1. Des punchs à la romaine.

On nomme ainsi tous ceux dans lesquels il entre de la pâte de méringue.

2. Punch à la romaine au rhum.

2 litres de composition de glace de citron, à laquelle vous ajouterez du zeste de cédrat ; une pâte de méringue de 5 œufs et 4 décilitres de sucre à 35 degrés (chaud), un demi-litre de champagne et 4 décilitres de rhum.

Comme le travail est le même pour tous, on reviendra à cet article pour leur confection.

Prenez la composition très ferme et dans une grande sorbetière pour faciliter l'incorporation de la pâte de méringue à la glace, incorporation qui doit être faite par petites parties pour commencer et cela à coups de houlette, pour donner de la légèreté à la glace qui acquiert par ce mélange une onctuosité remarquable. On ajoute ensuite le rhum et le champagne en continuant de travailler à coups de houlette le long des parois de la sorbetière et jusqu'au fond qu'il faut avoir soin de détacher. Le rhum ne s'ajoute que par parties, ainsi que tous les spiritueux, et jusqu'à ce que le goût soit convenable ; il est impossible de dire justement les doses qui peuvent dépendre de la qualité des ingrédiens employés pour

cette confection; le rhum ne s'ajoute généralement qu'au moment de servir : on prend pour cela une cuiller à potage; il doit être assez liquide pour être bu sans le secours de petites cuillers. Les amateurs doivent le boire aussitôt servi, car à la longue il s'opère une décomposition de l'œuf avec la glace causée par la chaleur, ce qui lui fait perdre sa qualité; si quelques personnes l'oubliaient, c'est à l'officier à le changer. La sorbetière doit toujours être resanglée aussitôt que la pâte de méringue est incorporée à la glace. Si le punch avait assez de goût de rhum et n'était pas assez liquide on le mettrait à son point en y ajoutant du champagne : les verres pour servir ce punch doivent être à anse et non pas trop évasés, quant à moi je les préfère droits, le punch s'y décompose moins vite.

3. Punch à la romaine au kirschenwasser.

Opérez de même que pour celui au rhum, sans addition de zeste de citrons; ils doivent être pelés avant d'être pressés.

4. Punch à la romaine au marasquin.

2 litres de glaces préparées comme celle au rhum et sans zeste; la qualité de ce punch dépend de celle du marasquin, qui, quand il est de zara, fait de cette boisson une des plus agréables pour les dames, par son goût délicat, et surtout par sa blancheur.

5. Punch à la romaine façon marasquin.

Pour imiter ce goût le plus convenablement possible on fera un mélange de kirchenwasser et d'eau de fleurs d'oranger, avec beaucoup d'attention quant aux quantités.

6. Punch à l'ananas à la romaine.

Incorporez à 2 litres de glace d'ananas, prise très ferme et forte en fruit, une pâte de méringue de 4 blancs d'œufs et 3 décilitres de sucre clarifié et à 35 degrés, un demi-litre de vin de Champagne.

7. Punch à la Daumont à la romaine.

A 2 litres de glace de fraises forte en fruits, incorporez la pâte de méringue, le champagne comme pour celui d'ananas, et ajoutez en le servant des fraises à l'appareil : ce punch doit être d'une couleur rosée.

8. Punch à la d'Esclignac à la romaine.

A 2 litres de glace de citron sans zeste, incorporez la pâte de méringue en ajoutant à une petite partie 3 ou 4 gouttes de bonne essence de rose de Constantinople que vous incorporez au punch, après y avoir ajouté le champagne et la pâte de méringue. La qualité de ce punch est d'être délicatement et légèrement additionné du goût de rose, coloré avec du carmin clarifié, d'un rose pâle.

9. Punch à la romaine à la cerise.

A 2 litres de glace de cerises, joignez la pâte de méringue et le champagne comme pour celui d'ananas, plus 1 décilitre et demi de kirschenwasser, colorez légèrement en rosé.

10. Punch au café à la romaine.

A 2 litres de glace de *Crème sans cuisson* (voyez), ajoutez une pâte de méringue de 5 œufs et 4 décilitres de sucre; liquéfiez à son point avec du café à l'eau (1 litre extrait de 6 onces de moka). Ceux qui ne sont pas praticiens ajouteront au café 1 décilitre de sucre pour 3 décilitres de café, pour éviter de grainer le punch en le liquéfiant, opération qui doit être faite vivement et sans verser le liquide sur les parois de la sorbetière.

11. Punch au curaçao à la romaine.

A 2 litres de glace d'oranges à la portugaise, incorporez une pâte de méringue comme pour celui d'ananas, un demi-litre de champagne et 3 décilitres de curaçao de Hollande (évitez le suc de citron).

12. Dalmatine à la romaine.

A 2 litres de glace de cerises joignez la pâte de méringue comme pour l'ananas, mettez 4 décilitres de champagne et 3 décilitres de marasquin, et ajou-

tez de l'ananas demi-confit coupé en petits morceaux, et des cerises mi-sucre coupées en deux, coloré d'un rose tendre.

13. Punch à la Monthière à la romaine.

Incorporez à 2 litres de glace de vanille à l'eau, une pâte de méringue de 4 blancs d'œufs et 3 décilitres de sucre, mettez ce punch à son point avec addition de champagne rosé; on ajoutera ensuite de l'infusion de vanille pour le mettre à son degré de goût qui serait trop faible par celui que contient la glace.

14. Punch au thé à la romaine.

A 2 litres de glace de thé à l'eau joignez la pâte de méringue comme pour celui d'ananas, un demi-litre de crème fouettée, 1 décilitre de rhum et un demi-litre de champagne (Aï), le goût doit être doux. Les vins de Champagne pour tous les punchs doivent être de première qualité et sans acidité.

15. Sorbets à l'ananas.

1 livre d'ananas, une bouteille et demie de champagne, le jus d'un citron, un demi-litre de sucre clarifié. Ce sorbet doit peser 15 degrés. On donne vulgairement à ces sorbets le nom de punchs.

Epluchez légèrement l'ananas, coupez-le par tranches, pilez-le et mettez-le dans une terrine. — Versez

dessus le sucre clarifié bouillant, couvrez la terrine et laissez ainsi l'ananas en digestion jusqu'au moment de vous en servir, le laissant refroidir. — Versez le champagne dans l'ananas, mélangez bien et passez au tamis en ajoutant le jus de citron, que vous aurez pelé, repassez au tamis de soie. — Cette boisson peut être filtrée mais avec l'attention recommandée par rapport aux chausses qui communiquent souvent un goût désagréable, quand on n'en connaît pas l'emploi. Le mieux est de le servir tel qu'il a été passé au tamis de soie très fin. Ce punch est un des meilleurs et aussi un des plus chers. Les personnes qui voudront un goût plus relevé, ajouteront à ce punch 1 décilitre de bonne eau-de-vie; mais pour les dames, on s'en abstiendra. — Cette boisson ne se sert qu'en granit et avec le rôti un jour de dîner. Il remplace avantageusement le classique punch à la romaine.

16. Autre manière d'opérer.

Quand l'ananas est épluché, coupez-le par tranches très fines, mélangez-le dans un vase en porcelaine à 1 livre et quart de sucre en poudre; couvrez le vase d'un double papier et mettez-le à l'étuve d'avance, pour que le sucre s'empare de tout le jus de l'ananas, qui par ce procédé est très clair, et communique à cette boisson un goût plus fin. On peut de même mélanger le champagne à l'ananas pendant une heure, et surtout passer sans pression.

17. Punch au curaçao, granit.

2 bouteilles de champagne (Aï), jus de 4 oranges; dito, 2 citrons, zeste d'une demi-orange, zeste d'une demi-bigarade, zeste de cédrat, 2 tiers de bouteille de curaçao, 6 dixièmes de litre de sucre clarifié.

Mettez le sucre dans une terrine, zestez la bigarade, l'orange, et la sixième partie d'un cédrat (voyez *Râpure de cédrat*). Pressez les 4 oranges, le citron; ajoutez le champagne et passez au tamis de soie. Ajoutez ensuite le curaçao par parties, et en goûtant à mesure. C'est ici le cas de recommander qu'aucun goût de zeste ne domine (14 degrés).

18. Punch à la bigarade, granit.

Sucre, 7 dixièmes de litre, zeste d'une belle orange, d'un quart de citron, d'une moyenne bigarade; jus de 4 oranges, 2 bouteilles de champagne, 2 décilitres d'eau-de-vie.

Zestez l'orange, le citron, la bigarade dans le sucre clarifié, pressez-y le jus de 4 oranges, joignez-y le champagne, mélangez et passez le tout au tamis (*observation pour toutes les compositions où il entre du zeste*).

On doit, avant de commencer de zester, préparer une terrine et un tamis de soie pour pouvoir passer aussitôt que le goût est à son point; quelques minutes de plus d'infusion communiquent aux boissons et aux glaces un goût âcre impossible à détruire, à moins d'une augmentation d'appareil.

19. Ambroisie, granit.

Sucre clarifié, 1 litre; suc de fraises, 1 litre; jus de 4 oranges, jus de 2 citrons, 1 bouteille de champagne, 2 décilitres de kirschenwasser et 3 décilitres de marasquin.

Passez la fraise au tamis, pressez dessus les 4 oranges et les 2 citrons pilés, et incorporez-la au sucre clarifié ainsi que le champagne, le marasquin et le kirschenwasser. — Repassez le tout au tamis de soie très fin.

20. Regent-sorbet, granit.

Sucre clarifié, 3 décilitres; sirop d'ananas, 3 décilitres; zeste d'un demi-citron, zeste d'une bigarade, jus de 2 citrons, un demi-litre d'infusion de thé vert sans âcreté, 1 tiers de bouteille de rhum, 1 tiers de bouteille d'eau-de-vie, 1 bouteille de champagne, 1 cinquième de litre de marasquin, 1 cinquième de litre de rack.

Zestez le citron, la bigarade, dans le sucre clarifié, opérez ensuite le mélange des ingrédiens et finissez de sucrer à point avec le sirop d'ananas (14 degrés).

Repassez au tamis de soie.

21. Sorbets à la Bagration.

1 litre de sucre clarifié, 12 oranges majorques, 1 livre de fraises, un demi-litre de marasquin,

1 bouteille de champagne, jus de 8 oranges et de 2 citrons.

Préparez les oranges comme il est indiqué à l'article *Compote d'oranges à la Bagration* (voyez). Joignez-les au sucre, pressez les oranges et les citrons dans un tamis de soie (sans pression forcée), ainsi que ce qui reste des douze dont on a enlevé les quartiers; mélangez ce jus au sucre et aux morceaux d'oranges, et au bout d'une heure retirez chaque morceau ayant soin que les fragmens de fruits restent dans le sucre, et mettez-les à mesure dans une autre terrine; passez ensuite le sirop dessus au tamis de soie, ainsi que le champagne et le marasquin; ajoutez les fraises que vous aurez lavées préalablement, mettez le sirop de 14 à 15 degrés; ce sorbet ne se sangle pas, mais se met simplement à la glace long-temps d'avance. Il se passe dans des verres à anses sur une soucoupe et accompagné d'une cuiller de vermeil. On aura soin en servant de bien mélanger les fruits au liquide.

22. Manière de servir ces sorbets macédoines, glaces.

Au lieu de mettre le tout à la glace et sans sel, comme ci-dessus, on égouttera les fruits que l'on mettra seuls à la glace sans sel. On sanglera le liquide pour en faire un granit, et pour servir, on mettra des fruits dans les verres que l'on remplira ensuite de cette façon. Les fruits ne peuvent se congeler, ce qui aurait lieu si on les sanglait avec le liquide.

23. Sorbet à l'ananas et à la fraise, granit.

Deux moyens ananas, 1 livre de fraises, 2 bouteilles de champagne, 2 jus de citron.

Parez d'abord les ananas légèrement, ensuite plus grandement, jetez la première parure, pilez la seconde en y ajoutant celles que vous ferez en coupant les fruits par petits carrés; ayez soin d'ôter toute la partie dure de l'intérieur, mettez l'ananas pilé au sucre, comme pour le punch ou sorbet à l'ananas; passez ensuite l'infusion au tamis de soie, joignez-y les morceaux d'ananas, les fraises lavées, ensuite le champagne; et opérez pour le reste, comme pour le sorbet à la Bagration.

24. Sorbet au café, granit.

1 litre de crème double, 1 litre de café extrait de 5 onces de café moka et à froid, 12 onces de sucre en poudre.

Aussitôt le café fait et refroidi, mélangez-le à la crème, joignez-y le sucre en poudre, passez le tout au tamis de soie et faites-en un granit. Ce sorbet se sert dans des tasses à café avec leurs soucoupes. Le café fait à froid est préférable pour confectionner cette boisson.

25. Sorbet au cacao, granit.

10 onces de cacao carac, torréfié et moulu grossièrement, infusé trois heures dans 1 litre d'eau

bouillante; jetez-le ensuite sur un tamis de soie pour en extraire de 5 à 6 décilitres de liquide qu'on joindra à un demi-litre de crème double. On y ajoutera deux cuillerées à bouche ou 1 tiers de décilitre d'infusion de vanille, avec 7 onces de sucre en poudre; repassez au tamis de soie. Laisser reposer et ne pas mettre le fond, en le versant dans la sorbetière. On peut ajouter, au lieu de vanille, de l'infusion de cannelle.

26. Sorbet au thé, granit.

Un demi-litre de crème très double et très douce; infusion d'une demi-once de thé perlé dans 3 décilitres et demi d'eau bouillante, pendant une demi-heure; passez ensuite au tamis de soie pour incorporer à la crème par parties et jusqu'à ce que le goût soit fin sans âcreté; sucrez au sucre en poudre et à 12 degrés.

27. Sorbet du 31 décembre.

4 décilitres de sucre clarifié à 32 degrés, 1 bouteille d'Aï, 1 décilitre de marasquin, un demi-décilitre d'eau-de-vie, jus de trois oranges et zeste d'une moitié; 6 onces d'ananas frais, un demi-jus de citron.

Pilez grossièrement l'ananas, et mettez-le infuser à chaud dans les 4 décilitres de sucre. Zestez l'orange dans un cinquième de décilitre de sucre. Joignez ensuite le champagne à l'infusion d'ananas et à froid,

puis le jus d'orange, le marasquin, l'eau-de-vie, les zestes et le jus de citron. Passez le tout au tamis de soie très fin et mettez cette composition à 14 degrés.

On peut ajouter en servant cette boisson granit quelques morceaux d'ananas coupés en dés.

28. Sorbet à la Caradoc, granit.

8 décilitres de suc de cerises de conserve, 1 décilitre de kirschenwasser, 3 décilitres de sucre clarifié à 32. Filtrez deux bouteilles de conserve de cerises (bouteille de litre), jusqu'à ce que la liqueur soit limpide, ajoutez le sucre clarifié et le kirsch.

On opérera dans les mêmes proportions dans la saison des cerises en ayant soin de piler les noyaux un peu fins pour abréger le temps de l'infusion; à cette époque la couleur est plus foncée, et le jus se filtre aussi plus facilement.

29. Bichoffs au vin de Porto à la cannelle.

Choisissez de bon vin de Porto, aromatisez-le avec de l'infusion de cannelle fine de Ceylan, un demi-décilitre pour une bouteille. Sucre à 12 degrés, pour être mis en granit et 14 pour être chauffé. Opérez de même pour le vin de Bordeaux (Médoc), ainsi que pour le vin de Beaune, en ayant soin de prendre ces vins dans les premières qualités. Cette boisson se prend en granit et se sert après les venaisons.

30. Bichoff à la bigarade.

Zestez une bigarade dans 2 décilitres de sucre clarifié, versez dans une terrine une bouteille de vin de Porto ou de Bordeaux; aromatisez-le avec le sucre contenant le zeste de bigarade, après l'avoir sucré à 12 degrés et jusqu'à ce que le goût de bigarade y soit agréable. Joignez une légère addition d'infusion de cannelle, 14 degrés pour être chauffé sans ébullition, mais jusqu'à ce qu'on aperçoive dessus une légère teinte blanche.

31. Bichoff au champagne à la bigarade.

Opérez de même que pour celui à la bigarade. Le vin du Rhin s'emploie avec avantage pour ces boissons, ayant un goût plus relevé que le champagne.

32. Bichoff au madère à la bigarade.

Opérez comme pour celui à la bigarade, et sucrez-le avec du sirop d'ananas. 14 degrés chauffé au bain-marie.

33. Essence de bichoff.

Choisissez une douzaine de belles bigarades, lavez-les, essuyez-les et zestez-les dans un litre de vin de Xérès, Madère ou de Marsala. Laissez-les infuser pendant douze heures, filtrez ensuite et mettez en bouteilles bien bouchées.

34. Bichoff au vin de Bordeaux à l'essence.

Mettez dans une casserole d'argent une bouteille de vin de Bordeaux, joignez-y 6 onces de sucre royal en morceaux et donnez-lui un seul bouillon, ajoutez-y deux cuillerées à bouche d'essence de bigarade ou de bichoff, passez au tamis de soie et mettez-le en bouteille à froid, pour le servir au besoin; quand je dis deux cuillerées à bouche, c'est la dose que j'emploie, mais on en ajoutera jusqu'à ce que le goût soit agréable.

35. Bichoff au Lunel.

Retirez de chaque bouteille, un demi-décilitre de vin que vous remplacez par du sucre clarifié et ajoutez dans chaque bouteille la tournure entière d'une moyenne bigarade, bouchez et mélangez quelquefois. Ce vin est bon à boire au bout de cinq ou six jours. On appelle tourner la bigarade, la peler finement et d'un seul morceau autant que possible.

36. Sabayon au madère.

Un demi-litre de vin de Madère, 4 jaunes d'œufs très frais, 6 onces de sucre en poudre, infusion de cannelle ou de vanille.

Mettez les jaunes d'œufs dans une terrine, joignez-y le sucre en poudre et travaillez ou mélangez-les à la spatule, incorporez-y le vin et passez le tout au tamis de soie. Mettez le mélange dans une chocolatière,

et au feu en froulant presque jusqu'à l'ébullition. Versez-le bien mousseux dans les tasses après y avoir passé de l'eau bouillante. Ce genre de boisson se sert à la fin des bals, ainsi que le vin chaud.

37. Sabayon au vin de Bordeaux.

Un demi-litre de vin de Bordeaux (Médoc), 5 jaunes d'œufs, 8 onces de sucre en poudre, cannelle ou vanille (infusion).

Cette boisson se fait et se sert de même que celle au madère.

38. Gaudeau.

On nomme ainsi en Allemagne une boisson préparée comme le sabayon au Madère, mais avec du vin du Rhin et sans cannelle, servi très chaud.

39. Punch chaud.

Un demi-litre de rhum de la Jamaïque (blanc, si on peut s'en procurer), 1 quart de litre d'eau-de-vie, 1 bouteille de champagne, zeste d'une orange, zeste d'une petite bigarade, zeste d'un demi-citron, jus de 3 oranges, une infusion de thé vert bisson à laquelle on ajoutera quelques grains de coriandre écrasés, un peu de cannelle et très peu de muscade, un peu de râpure de cédrat.

Mettez dans une terrine un demi-litre de sucre clarifié, zestez-y les fruits. Pressez les oranges dedans au travers d'un tamis de soie; versez dans le même

tamis un demi-litre d'infusion, le rhum, l'eau-de-vie, le champagne, délayez la râpure de cédrat pour l'ajouter, mélangez le tout et repassez au tamis de soie, sucré à 15 degrés et chauffé au bain-marie dans un vase en porcelaine. Les zestes doivent être combinés de manière qu'aucun ne domine.

40. Punch chaud à l'ananas.

Mêmes proportions que pour le précédent, pour le rhum, l'eau-de-vie, le champagne, le jus d'orange, mais réformez l'infusion de cannelle et la coriandre, ainsi que les zestes de fruits. Sucrez avec un sirop d'ananas, fort en goût. On sert ce punch aussi après le potage à la tortue. — On en fait un granit (14 degrés).

41. Punch chaud à l'ananas au Xérès.

Un demi-litre de xérès, ou madère, un demi-litre de champagne, 1 décilitre d'eau-de-vie, une demi-livre d'ananas frais, 3 jus d'orange, jus d'un citron, 4 décilitres de sucre clarifié.

Pilez l'ananas, mettez-le dans une terrine, versez dessus le sucre clarifié bouillant, et laissez-le ainsi deux heures en infusion. Joignez-y les jus d'orange et de citron, le vin de champagne et le xérès, ainsi que l'eau-de-vie, sucrés à 14 degrés, passés au tamis de soie.

42. Bichoff au vin ordinaire.

Versez dans une coupe en cristal ou un simple sa-

ladier, du vin blanc (Sauterne). Sucrez-le convenablement (12 degrés), lavez un citron, essuyez-le et coupez-le par tranches avec son écorce et en retirant les pepins, incorporez-le au vin déjà sucré, et laissez-le un quart-d'heure ainsi avant de servir. Ce genre de boisson se fait au moment, au vin rouge et au vin blanc ordinaire, de même qu'au vin de Champagne et Bordeaux. On peut l'été mettre dedans, pour le rafraîchir, un morceau de glace bien propre qu'on ajoute en servant les tranches de citron dans les verres.

43. Macédoine de fruits au marasquin.

Une macédoine est un mélange de fruits, les uns épluchés, les autres mis naturellement, et chaque espèce séparément au sucre en poudre dans des assiettes, pour être ensuite réunis dans une terrine et y être mélangés, en mettant tour-à-tour de chaque fruit et avec la précaution de ne pas les déchirer ou écraser; on aura soin d'y ajouter le sucre contenu dans les assiettes avec le fruit. Quand ils seront dans la terrine on y ajoutera un peu de champagne pour que le sucre fonde bien et ensuite du marasquin. Le liquide ne doit pas couvrir les fruits, si le sucre en poudre ne suffisait pas pour sucrer convenablement, on ajouterait du sucre clarifié mélangé au marasquin; on roulera légèrement les fruits dans la terrine pour les incorporer au sucre, on les mettra avec précaution à la glace et sans salpêtre, soit dans une sorbetière, soit dans un faux fond de glacière; si on sert la macédoine dans le faux fond on aura soin de met-

tre de la glace dans la glacière, et si c'est dans une coupe de cristal, on la mettra à la glace avant d'y verser les fruits de la sorbetière : les fruits pour cette confection doivent être de première qualité, mûrs et à leur point. Ceux qui s'épluchent sont : l'abricot, la pêche, la prune, le melon, la poire, les amandes fraîches, les noix, les cerises (sans noyau), l'ananas. Les autres sont les fraises, les framboises rouges et blanches, les groseilles rouges et blanches (et autres fruits), mettez de tout à-peu-près parties égales.

44. Macédoine à la fraise et à la vanille.

Préparez vos fruits comme il est indiqué ci-dessus, passez ensuite des fraises au tamis de soie, ajoutez-y un peu d'infusion de vanille et du sucre clarifié que vous versez sur vos fruits quand ils sont mélangés dans la terrine.

45. Macédoine au malaga.

Ajoutez aux fruits du vin de Malaga en faisant toujours attention de ménager le sucre en poudre quand le liquide est doux et sucré.

46. Macédoine au champagne rosé.

Ajoutez aux fruits du champagne rosé mélangé de suc de fraises et d'infusion de vanille.

47. Macédoine au kirschenwasser.

Les fruits pour cette macédoine doivent être plus sucrés que pour celle au marasquin, et si vous voulez obtenir le goût de ce dernier, joignez au kirchenwasser un peu d'eau de fleurs d'oranger.

48. Soupe aux pêches.

Coupez des pêches épluchées par petits quartiers, faites-les macérer au sucre en poudre dans un vase de faïence, joignez-y ensuite du vin de Bordeaux, auquel vous aurez ajouté du sucre et de l'infusion de cannelle; mettez, après deux heures d'infusion, le fruit à part et à la glace sans sel; grainez le vin et mélangez-y le fruit. Quand vous voulez servir, ajoutez des ronds de pain de 9 lignes de diamètre, de 1 ligne et demie d'épaisseur, passés au sucre en poudre et grillés d'un blond égal.

49. Macédoine d'hiver.

Moins variée en fruit que dans l'été, mais cependant encore fort agréable : les fruits en bouteille peuvent y être employés quand ils sont d'une conservation parfaite : on a la cerise sans noyau, la pêche, l'abricot et quelques framboises ; on a en fruits frais, l'ananas, la poire, l'orange mayorque, la pomme, les raisins noirs et blancs, les grenades d'Espagne, les amandes mondées fendues et trempées pendant une nuit; des pistaches mondées et coupées en quatre;

mélangez de même tous ces fruits et opérez comme pour celle au marasquin. Il est urgent pour éviter que la poire ne noircisse de la mettre tout de suite au sucre en poudre : ajoutez soit du marasquin, soit du malaga ou tout autre goût. On peut de même la faire au rhum. On peut réformer la grenade qui ne donne qu'un beau coup-d'œil, mais qui est désagréable à manger.

50. Observation.

Il faut pour des recettes une donnée quelconque, qui pour ce genre ne fait pas loi quant aux variétés de fruits. On peut faire une macédoine composée seulement de pêches, fraises, abricots et framboises, mais plus on en réunit, plus elle semble émaillée et agréable à l'œil, sans cesser de l'être au goût : l'essentiel est le choix des fruits et la grande fraîcheur sans congélation.

51. Macédoine au vin de Lunel.

Opérez comme pour la première pour les fruits, et joignez-y du vin de Lunel additionné de quelques zestes de bigarade.

52. Macédoine au rhum.

Opérez comme pour la première pour les fruits, mélangez du champagne au rhum pour la partie liquide ; si on pouvait se procurer du rhum blanc il

est préférable pour cet emploi, ainsi que pour le punch à la romaine.

53. Remarque sur la macédoine.

Comme ce genre de rafraîchissemens peut être agréablement goûté dans un bal, on coupera les morceaux plus petits que pour servir dans une glacière, de manière que le verre contienne de tous les fruits.

54. Vin d'ananas.

15 livres d'ananas, 30 bouteilles de vin de Champagne (Aï), 3 livres et demi de sucre clarifié.

Brossez et épluchez légèrement les ananas, parez-les de même, coupez les fruits par tranches minces, mettez-les dans un petit tonneau qui n'ait contenu que du vin blanc. Versez le champagne dedans, donnez un bouillon au sucre, ajoutez-y les parures à chaud et laissez ainsi l'infusion du matin au soir, et ajoutez ce supplément au tout. Mélangez parfaitement dès le premier moment, puis pendant deux jours, mélangez encore deux fois; fermez la bonde du tonneau et laissez-le ainsi dans un endroit tempéré pendant quinze jours, posez une cannelle au tonneau à 2 pouces et demi de hauteur, et quand le vin est clair, mettez-le en bouteilles (bouteilles de Champagne), bouchez parfaitement, ficelez en fil de fer en croix : il est essentiel de déposer ce vin dans une cave très fraîche, et de le mettre à la glace avant

de le déboucher, au moins pendant une heure. On pourra ensuite couper les fils de fer avec une pince. Ce vin se sert à l'entremêts et avec le rôti ; il faut avoir soin de faire un trou sur le tonneau avec une vrille, et de le fermer avec un fosset pour donner quelquefois un peu d'air à l'intérieur.

BOISSONS.

1. Limonade. — 2. Limonade cuite. — 3. Autre manière. — 4. Orangeade (oranges vieilles). — 5. Id. (oranges nouvelles). — 6. Eau de grenade. — 7. Id. de cerises. — 8. Aqua marène. — 9. Manière d'opérer. — 10. Doses. — 11. Eau de groseilles. — 12. Id. fraîches. — 13. Orgeat. — 14. Boisson allemande. — 15. Eau sucrée. — 16. Agras. — 17. Autre boisson espagnole. — 18. Sangria. — 19. Muscat. — 20. Eau de cerises (conserve). — 21. Id. d'ananas. — 22. Id. de melon, composée. — 23. Id. de fraises. — 24. Observation.

1. Limonades (confections opérées avec du sucre à 32 degrés).

3 décilitres de sucre clarifié, zeste du quart d'un citron, 2 tiers de décilitre de suc de citron, 8 décilitres d'eau marquant de 11 à 12 degrés.

Zestez le citron dans une terrine et dans le sucre clarifié, ajoutez le suc de citron puis l'eau toujours filtrée ; mélangez et passez au tamis de soie en ayant soin quand on emplit les carafes de les remplir jusqu'au bord du goulot, et de les laisser reposer,

pour jeter ce qui est monté dessus et qui est blanchâtre : c'est surtout pour l'orangeade que cette attention est nécessaire.

2. Limonade cuite.

Mettez dans un vase contenant 1 litre ou dans une terrine, 6 onces de sucre en morceaux, pressez dessus un citron, ajoutez l'eau bouillante et passez ensuite au tamis de soie.

3. Autre manière.

Coupez un citron par tranches minces, retirez les pepins, mettez les tranches de citron dans un vase, ajoutez 6 onces de sucre et versez dans le vase 1 litre d'eau bouillante, laissez ensuite cette limonade sans la passer.

4. Orangeade (oranges vieilles de Mayorque).

2 décilitres de sucre clarifié, 2 décilitres et demi de suc d'orange, zeste du tiers d'une belle orange, 6 décilitres d'eau, 4 cuillerées à café de suc de citron.

Zestez l'orange dans le sucre, pressez sur un tamis, jetez l'eau sur le marc et mélangez le tout pour le repasser au tamis de soie (11 degrés).

5. Orangeade (avec oranges nouvelles).

Un demi-décilitre de sucre de plus que pour la précédente, on supprimera le jus de citron.

6. Eau de grenades.

2 décilitres de sucre clarifié, 3 décilitres de suc de grenade, 5 décilitres et demi d'eau, 1 sixième de décilitre de jus de citron, une très faible dose d'infusion de vanille.

Choisissez les grenades d'une teinte rouge grenat et claire, épluchez-les en les mettant à mesure dans l'eau fraîche, ajoutez dans une terrine le sucre, égouttez les grenades et passez le tout vivement sur le sucre au travers d'un tamis ordinaire en mélangeant à mesure le jus au sucre pour éviter que la belle couleur de la grenade ne change, ce qui n'a plus lieu quand le jus est mélangé au sucre; ajoutez l'eau, le jus de citron, et passez au tamis de soie. Pour rendre cette boisson plus agréable à l'œil si la grenade était pâle, on ajouterait une teinte de carmin clarifié.

7. Eau de cerises (cerises fraîches).

2 décilitres de sucre clarifié, 4 décilitres de suc de cerise, 4 décilitres d'eau.

Épluchez les cerises, pressez le suc sur un tamis, donnez quelques coups de pilon aux noyaux, et mélangez-les au jus de cerises; laissez ce mélange une heure avant de filtrer. Ce suc se filtre parfaitement clair, soit à la chausse, soit simplement en jetant le tout dans un tamis moyen et ordinaire et en ayant soin de repasser le premier jus qui n'est ja-

mais très clair. La beauté de cette boisson consiste dans sa limpidité; pour l'obtenir un peu plus foncée en couleur il faut ajouter une douzaine de merises par litre.

8. Aqua marène.

Cette boisson se fait avec les cerises séchées dites *cerises bottées* que l'on vend chez les épiciers par paquets qui en contiennent une certaine quantité en forme de chapelet. Il faut les choisir d'une teinte rose, autant que possible, au commencement de la saison, alors on obtient cette boisson très claire; mais à l'arrière-saison elle devient d'un ton de pruneau, et est plus difficile à confectionner. Il ne faut, dans aucun cas, laver les cerises avant de les piler. Cette opération se fait à sec, après qu'on les a épluchées et passées dans une serviette pour en retirer la poussière s'il y en avait. On les pile assez finement pour n'y plus trouver d'amandes entières; au mois de mars et d'avril on pile un peu moins pour faciliter le dépouillement.

9. Manière d'opérer.

Quand les cerises sont pilées, mettez-les dans une terrine, délayez-les à l'eau bouillante en commençant par ajouter un peu d'eau pour les mieux mélanger avec la cuiller de bois; mouillez-les ensuite grandement, mélangez encore et laissez reposer une heure, ce qui constitue une espèce d'infusion. Versez le tout dans une

chausse proportionnée à la quantité; pour faciliter la filtration, et jusqu'à ce que la liqueur passe claire, il faut remettre dedans ce qui ne l'est pas. Cette boisson se décomposera si elle n'est parfaitement filtrée. On filtre de même que la cerise dans un tamis de Venise; mais il faut toujours que la masse soit assez considérable pour former un lit de marc de 2 ou 3 pouces au moins d'épaisseur.

10. Doses.

A 1 livre de cerises épluchées et pilées ajoutez 3 litres d'eau bouillante, qui vous rendront 2 litres 4 décilitres de jus clair, auquel vous ajouterez 1 décilitre de sucre clarifié à 31 pour 5 décilitres d'eau de cerises; quelques gouttes d'infusion de vanille s'y associent bien quand elles sont mises avec discrétion, de même que de l'eau distillée d'amandes et quelquefois une addition de carmin clarifié.

11. Eau de groseilles framboisées (conserves).

3 décilitres de sucre, 4 décilitres de suc de groseilles, 3 décilitres d'eau.

12. Eau de groseilles fraîches.

Pressez sur un tamis 1 livre et demie de groseilles fraîches et 1 quart de framboises, si vous voulez les avoir claires, faites un lit du marc sur le tamis et versez le jus dessus à plusieurs reprises, jusqu'à ce

qu'il soit très clair. On fait dans la saison, cette boisson sans la filtrer.

13. Orgeat.

7 onces de sucre en poudre, 7 onces d'amandes douces, 1 once et demie d'amandes amères, 2 cuillerées à café d'eau de fleurs d'oranger, 2 litres d'eau.

Mondez les amandes laissez-les bien rafraîchir, et pilez-les à l'eau très finement, délayez la pâte d'amandes premièrement avec 1 litre d'eau, et passez au tamis de Venise, remettez le marc dans la terrine, ajoutez-y le reste de l'eau et passez avec pression de la cuiller seulement. Ajoutez le sucre, l'eau de fleur d'oranger, et quand le sucre est bien fondu repassez au tamis de soie très fin. On peut, au lieu de fleur d'oranger ajouter quelques zestes d'oranges : cette boisson doit peser 8 degrés.

14. Boisson allemande.

A 1 litre d'orgeat granit ajoutez un verre de rhum, ou 1 dixième de litre.

15. Eau sucrée.

Dans les soirées et dans les bals on demande souvent un verre d'eau sucrée, il faut éviter de le faire avec du sucre pilé, qui communique à l'eau un goût désagréable. On fera fondre à froid du beau sucre que l'on peut même filtrer et qui servira pour la confec-

tion du verre d'eau, auquel on ajoute ordinairement quelques gouttes d'eau de fleurs d'oranger.

16. Agras.

3 quarts de livre de cassonade Havane, 2 litres d'eau, une demi-livre d'amandes douces, 2 livres verjus. Pilez les amandes à l'eau, délayez-les avec l'eau, pilez ensuite le verjus, mélangez le tout dans une terrine, ajoutez la cassonade et filtrez à la chausse jusqu'à ce que cette boisson soit claire et limpide; elle est usitée en Espagne. Mettez à la glace et faites-en un granit.

17. Autre boisson espagnole.

A une bonne limonade glacée, incorporez de la bière bien mousseuse (*Boisson d'été*).

18. Sangria.

A une forte limonade, ajoutez du vin de Bordeaux dans lequel vous aurez râpé un peu de muscade et que vous passerez au tamis, pour l'ajouter ensuite à la limonade bien glacée (granit).

19. Muscat.

1 livre de raisin muscat que vous éplucherez et passerez à l'eau, égouttez-le sur un tamis, pressez le jus au travers, pour l'incorporer dans les proportions suivantes :

1 décilitre de sucre de raisin filtré, un demi-décilitre de sucre clarifié, 2 décilitres d'eau.

20. Eau de cerises avec le jus conservé (sans noyaux).

2 décilitres de sucre clarifié, 3 décilitres de jus de cerises, 7 décilitres d'eau (10 degrés).

21. Eau d'ananas.

Ananas, 6 onces; sucre clarifié, 1 décilitre 3 quarts; eau, 3 décilitres; jus de citron. Pilez l'ananas finement, joignez-y le sucre dans une terrine et à chaud, laissez-le ainsi 2 heures, ajoutez l'eau et le jus d'un demi-citron, filtrez ou passez simplement au tamis de soie très fin (10 degrés).

22. Eau de melon composée.

Opérez comme pour l'eau d'ananas. Ajoutez seulement en plus le jus d'une orange et de l'eau de fleurs d'oranger goutte à goutte jusqu'à ce que le goût de melon se prononce bien, sans que l'eau de fleurs d'oranger domine (10 degrés).

23. Eau de fraises.

Jus de fraises, 5 décilitres; sucre clarifié, 3 décilitres; eau, 8 décilitres. Passez la fraise au tamis de crin ordinaire, et joignez-y vivement le sucre et l'eau, mélangez et filtrez ou passez au tamis de soie ajoutez le jus d'un demi-citron (10 degrés).

24. **Observation.**

Toutes ces boissons sont composées pour être grainées ou mises en granit, ce qui fait disparaître la quantité de sucre qu'elles contiennent.

CHAPITRE V.

VARIÉTÉS.

1. Variétés. — 2. Caldo-fredo. — 3. Biscuit en caisse à l'orange. — 4. Bombe-biscuit à la Bagration. — 5. Tuttifrutti au biscuit. — 6. Grosses bouchées fiore di latte. — 7. Biscuit glacé. — 8. Bombe à la Caradoc. — 9. Id. à la d'Aumont. — 10. Id. au pain d'Espagne au chocolat. — 11. Gaufre au fiore di latte. — 12. Cornets de mousse au chocolat. — 13. Petits paniers de gaufres à la scume. — 14. Autre manière. — 15. Bombe gratinée. — 16. Id. au fiore di latte. — 17. Méringues à la spongade ou autres. — 18. Pommes méringuées. — 19. Méringues à l'italienne au caramel. — 20. Crème au caramel. — 21. Bombe luxe et indigence. — 22. Id. panachée. — 23. Id. pudding à la Bagration. — 24. Glace de melon, imitation. — 25. Pastèque ou anguria. — 26. Côte de melon. — 27. Id. de melon d'eau. — 28. Glace d'oranges dans le fruit. — 29. Citron entier. — 30. Paniers d'oranges, tuttifrutti. — 31. Id. de citron. — 32. Id. d'orange en macédoine. — 33. Roses. — 34. Ananas. — 35. Grosses noix. — 36. Petites gaufres à la flamande. — 37. Asperges. — 38. Petites moules pour plateaux. — 39. Asperges en branches. — 40. Petites tasses en sucre garnies de mousses. — 41. Gâteau napolitain. — 42. Petites corbeilles de macédoine. — 43. Garniture. — 44. Autre manière de garnir. — 45. Briques panachées. — 46. Imitation de mortadelle de Bologne. — 47. Briques panachées à la spongade. — 48. Petits moules arlequinés. — 49. Id. tuttifrutti en corbeilles. — 50. Id. tuttifrutti. — 51. Petit strachino. — 52. Petites brioches, imitation. — 53. Napolitaine. — 54. Manière de les garnir. — 55. Plumcake. — 56. Glacière en fruits. — 57. Melon macédoine. — 58. Soufflé glacé, imitation. — 59. Petits moules croustades. — 60. Demi-œufs. — 61. Ma-

nière de faire les granits. — 62. Carafe d'eau à la glace. — 63. Socles et corbeilles en glace. — 64. Manière de congeler ces pièces. — 65. Du sanglage des bombes. — 66. Punch à la fiorani.

1. Variétés.

Il ne suffit pas en général de composer, glacer et mouler, ce n'est là qu'un premier travail auquel il faut s'attacher il est vrai, mais l'élégance ne consiste pas seulement dans cette confection. Il y a une autre étude à faire pour arriver à présenter sur la table ces produits bien dressés. — On a fait des socles en glace d'eau, sur lesquels on dressait les glaces, comme les fruits dans une corbeille, mais ils n'approchaient en rien des vases élégamment combinés par MM. Prati et Fiorani. Ce n'est plus là un socle imparfait, qui n'a d'autre avantage que de maintenir par le froid les glaces que l'on y dresse, ces vases composés de pièces superposées sont, par leur légèreté et leur forme, d'un effet charmant; quand on les apporte sur une table richement décorée, où l'œil a déjà contemplé un service élégant, cette apparition termine dignement le service de l'officier. — Autrefois, plusieurs glaciers avaient imaginé des arbres garnis de glaces imitant les fruits naturels. On les peignait au sortir du moule pour les mettre en cave et les attacher ensuite. Cette peinture n'était pas dangereuse, mais elle était faite grossièrement. — On a abandonné ce genre, et on l'a remplacé par les bombes et les petits moules dressés sur des assiettes ordinaires, ou posés sur une

corbeille. Ensuite, on a cru que des glaces moulées ne pouvaient être parfaites, et les glacières ont eu la vogue. On peut encore voir à la Manufacture royale de Sèvres à quel point ce genre avait été poussé. Pour un service de vingt personnes, il y a quatre glacières, richement peintes, de formes légères, seulement un peu trop hautes surtout pour dresser une bombe. Les glaces étaient servies par le maître et la maîtresse de la maison, puis par leurs amis chargés de ce soin, qui pour cela se mettaient aux bouts de la table. — Les bombes et les moules ont repris la vogue. — On se sert peu des glacières, et, certes, elles ne brilleraient pas à côté des vases en glace de MM. Prati et Fiorani. C'est un travail à part, coûteux, mais qui distingue une grande maison, qui traite ses convives sans économie. Du reste, ce n'est pas l'opération en elle-même qui est coûteuse, mais bien l'achat des moules faits et à faire. Les glaces sont tellement riches en goûts et en couleurs, que tout peut être fait : Donnez des moules aux personnes que je cite, et ils vous imiteront le service de cuisine que le leur a remplacé.

2. Caldo-fredo.

Faites un biscuit de 6 à 7 pouces de diamètre, de 3 pouces de hauteur, que vous videz ensuite intérieurement; garnissez les parois très légèrement de marmelade d'abricots, et remplissez-le de glace de crème très prise, remettez-le ainsi garni, en bom-

bant un peu, en cave bien sanglée pendant 1 heure, garnissez le dessus de pâte de méringue à l'italienne, et de 6 lignes d'épaisseur. Laissez le tout encore 1 heure en cave. Retirez le biscuit, et posez dessus un four de campagne très chaud, pour colorer la pâte de méringue; cette glace se sert fumante : on peut de même la faire sans le secours du biscuit.

3. Biscuit en caisse à l'orange.

Faites dans des moules des biscuits ordinaires, dits de 15 centimes, enlevez le dessus avec le couteau sans le casser, évidez l'intérieur que vous garnirez de glace d'orange en bombant un peu, ajoutez sur la glace le dessus du biscuit que vous avez coupé et mettez en cave; pour bien garnir ce biscuit de glace, il faut le laisser dans le moule, autrement on en casse beaucoup; il est entendu qu'on peut garnir ces biscuits de toutes les variétés de glaces indiquées. Le biscuit étant vidé, doit être légèrement séché, on peut servir ces biscuits, un jour de dîner, sur un plateau, ils font un bon effet; on peut glacer le couvercle au chocolat.

4. Bombe biscuit à la Bagration.

Faites un grand biscuit de 4 à 5 lignes d'épaisseur (tout paré), coupez un patron en papier de l'intérieur de votre bombe, appliquez-le sur le biscuit, que vous coupez de même, de manière qu'étant mis dans le moule, les deux parties se rejoignent sans

laisser d'interstice ; le biscuit, pour cette opération, doit être fait d'avance et avoir acquis assez d'élasticité ou d'humidité pour pouvoir se contourner sans se casser ni s'émietter. Laissez le biscuit à la glace avant de le garnir, faites intérieurement sur le biscuit une seconde écorce de chocolat à l'eau, et garnissez l'intérieur d'un fiore di latte à la vanille, ou d'une seconde écorce d'ananas, ou bien d'une spongade à la fraise. Le haut du moule se garnit d'une feuille de biscuit légèrement sphérique, et d'une partie à part, qu'on appuie sur le haut du moule pour l'introduire intérieurement et lui faire prendre la forme concave.

5. Tuttifrutti au biscuit.

En moulant en bombe une glace de tuttifrutti, vous ajouterez une bonne partie de tranches de biscuit légèrement sèches, de manière qu'étant démoulée on en aperçoive quelques-unes.

6. Grosses bouchées fiore di latte.

Faites de grosses bouchées en demi-sphère, c'est-à-dire demi rondes en hauteur, d'une pâte ferme, et qui ne s'affaisse pas à la cuisson comme au dressage. Videz-les quand elles sont cuites, et remplissez-les des compositions prises.

7. Biscuit glacé.

Imitation du biscuit glacé (four). Coupez des gla-

ces de crème moulées dans des briques, ou dans une partie carrée de glace très prise; préparez une composition de glace de chocolat à l'eau, seulement un peu moins sucrée, et plus réduite; prenez les morceaux carrés de crème en les piquant avec une fourchette pour les passer dans le chocolat, et posez-les sur des morceaux de papier pour les mettre en cave à mesure: la cave sera sanglée exprès pour cette confection. Quand ils seront bien pris, on les parera en ôtant l'excédant du chocolat et on les mélangera aux autres glaces, si ces glaces sont faites pour bals ou soirées.

8. Bombe à la Caradoc.

Sanglez une bombe, ayez une composition de chocolat à l'eau (un peu plus réduit et moins sucré, comme ci-dessus), 6 tranches de biscuit de 5 lignes d'épaisseur, de la longueur du moule, de 1 pouce de largeur (et en pyramide), plus étroit par le bout qui entre au fond du moule. Trempez les morceaux de biscuit dans le chocolat, laissez-les un peu égoutter, posez-les le long des parois du moule d'un seul coup, et de manière que les six intervalles soient à égale distance, fermez le moule; et quand le chocolat est ferme, garnissez tout l'intérieur en écorce, d'une glace de pêches, et ajoutez intérieurement un fiore di latte au marasquin. La glace de pêches doit être légèrement colorée (rose).

9. Bombe à la d'Aumont.

Même préparation que pour celle à la Caradoc : on trempera le biscuit dans le marasquin, sur lequel on formera une écorce de fraises et un intérieur de spongade à la vanille.

10. Bombe au pain d'Espagne au chocolat.

Mélangez en moulant, à la crème au pain d'Espagne, des morceaux de biscuit trempés dans la composition de chocolat à l'eau et mis en cave une heure au moins. Garnissez de manière à laisser voir du biscuit par places : l'intérieur doit être grandement garni.

11. Gaufres au fiore di latte.

Garnissez des demi-gaufres de fiore di latte, quand la composition est prise, et à mesure que vous en avez besoin si vous les voulez croquantes. Les gaufres ne doivent pas être trop minces ; on garnit premièrement un bout, jusqu'à la moitié, puis on retourne pour garnir l'autre : on peut les faire d'avance et les mettre en cave, mais elles mollissent.

12. Cornets de mousse au chocolat.

Préparez des gaufres en cornets que vous remplirez de mousse, et que vous mettrez en cave sur une feuille percée pour qu'elles restent droites.

13. Petits paniers de gaufres à la scume.

Faites faire un mandrin de 3 pouces de hauteur et de 2 de diamètre, et quand les gaufres sont cuites, roulez-les dessus; pour le fond, vous couperez des gaufres en feuilles au coupe-pâte, que vous collerez au cercle avec de la pâte, vous les garnirez de fiore di latte, et les mettrez en cave comme les biscuits.

14. Autre manière de garnir.

Mettez dans une caisse en papier de l'appareil de bombe ou de fiore di latte. L'épaisseur dépend de ce qu'on veut garnir. — Mettez ainsi l'appareil en cave pour être ensuite glacé aux fruits rouges ou au chocolat; détaillez au coupe-pâte pour mettre dans les paniers de gaufres, et leur conserver, de cette manière, leur sécheresse.

15. Bombe gratinée.

Bombe à la vanille, à laquelle vous incorporez, en la moulant, des morceaux de gaufres en feuilles. J'ai indiqué pour cette confection la gaufre gratinée (1re partie, p. 101).

16. Bombe gratinée fiore di latte.

Faites une grande feuille de gaufres gratinées que vous roulerez sur un mandrin fait sur l'intérieur du moule, dans laquelle vous la mettez, pour la garnir

entièrement de fiore di latte à la vanille, ou de bombe au marasquin.

17. Méringues à la spongade ou autres.

Faites de grosses méringues, que vous viderez le plus possible : vous les ferez sécher (voyez *Grosses méringues*, 1re partie) et vous les garnirez de toutes les mousses spongades, bombes prises. Pour éviter de les ramollir, il faut les garnir à mesure. On en fait de même des glaces de fruits ou de crème, avec l'attention de ne pas les briser. Il faut les doubler de même que celles à la crème à la Chantilly. Ces méringues, garnies seulement par moitié et en bombant, peuvent imiter une corbeille si on y ajoute une anse d'angélique.

18. Pommes méringuées.

Préparez une vingtaine de quartiers de pommes plus atteints en sucre que pour compotes, égouttez-les, et garnissez l'intérieur d'un moule à fromage (grand strachino) de crème à la vanille, prise très ferme; remplissez l'intérieur de risotte prise de même, en y mélangeant les quartiers de pommes et un peu de marmelade d'abricots; refermez le dessus avec la glace de vanille, et sanglez votre moule; préparez des biscuits méringués de la hauteur que doit avoir la glace démoulée, ainsi qu'un dessus en méringue décorée, légèrement bombée. Quand vous

avez démoulé, rangez autour de la glace les biscuits en les appuyant, puis mettez la méringue dessus.

19. Méringues à l'italienne au caramel.

Garnissez de moyennes méringues à l'italienne (vidées) de glace de crème, mettez-les en cave pour être mises au caramel quand l'intérieur sera bien ferme; remettez en cave en les retirant du caramel : on les garnit de même de fiore di latte, mais alors elles doivent être plus grosses que celles qui sont faites pour caramels.

20. Crème au caramel.

Coupez par morceaux une glace de crème (un peu moins sucrée que d'ordinaire) moulée dans un moule dit brique, passez-les dans du biscuit écrasé et passé au tamis, en les roulant et les embrochant pour les mettre de suite au caramel.

21. Bombe luxe et indigence.

Faites une écorce de crème au pain de seigle, et un intérieur de crème au pain d'Espagne, à laquelle vous joindrez de petites pastilles au chocolat et de petits morceaux de biscuits trempés dans du marasquin.

22. Bombe panachée.

Moulez bien également par couches superposées

dans une grande bombe, une glace de pistaches et une de fraises: les couches doivent être chacune d'environ 6 lignes. Ayez soin de bien retirer la couleur qui pourrait rester adhérente au papier, et qui se mélangerait à l'autre ; quand le moule sera garni jusqu'en haut, on le fermera pour le sangler. Après une demi-heure on retire avec une cuiller à glace tout l'intérieur de la bombe, de manière à ne laisser que 8 lignes d'écorce, dans laquelle on mettra une spongade à la vanille. On sanglera fortement et, pour servir cette bombe, on la coupera en quatre sur la longueur ; on la dressera côte à côte, et l'intérieur en dehors, ce qui formera un carré et une jolie glace, agréable au goût et à l'œil.

23. Bombe pudding à la Bagration.

Une écorce de crème aux pistaches de 6 lignes d'épaisseur, un intérieur de spongade au lait d'amandes, à laquelle vous ajouterez des fruits confits coupés en morceaux carrés, des raisins secs préparés : on peut de même faire ce genre en y ajoutant, avec les fruits, une partie de risotte.

24. Glace de melon, imitation.

Ayez un moule forme de cantaloup, en trois pièces et à charnière, posez-le sur de la glace pilée finement, pour le garnir premièrement d'une couche de 6 lignes de glace de pistaches, refermez deux parties et remplissez l'intérieur de glace de melon en bom-

bant, de manière qu'en rapprochant la troisième partie elle la remplisse sans déborder, la crème de pistache doit être d'un vert jaunâtre; on réservera une queue de melon pour l'ajouter à la glace en démoulant. Ce moule doit être de la grosseur d'un beau moyen melon. Pour produire un bon effet il se sert seul sur une serviette garnie de feuilles ou sur un soc en glace d'eau. Pour démouler on retire les deux broches de fer, on passe le moule dans l'eau seulement dégourdie ou froide, on pose le moule sur la table, garnie de papier, on ouvre vivement les deux parties, la glace reste adhérente à la troisième; on l'enlève avec le couteau, sans y toucher avec les doigts, pour le mettre sur l'assiette si on ne le remet pas en cave. Toutes les crèmes faites pour confectionner les écorces doivent être très prises, afin qu'on puisse les étendre sur les moules et leur donner une égale épaisseur : ménagez un peu en sucre.

25. Pastèque ou anguria.

Opérez de même pour l'écorce, seulement faites-la d'un vert plus foncé; préparez pour garnir l'intérieur, la glace à l'eau dite de melon d'eau, à laquelle vous joignez des grains en chocolat imitant ceux du fruit, servez de même que le melon : cette glace était une de celles que l'impératrice Joséphine préférait quand elle était faite par son glacier napolitain Ruchesi.

26. Côte de melon.

Moule en 3 pièces, dont une forme la côte et que l'on garnit de crème de pistache d'environ 3 lignes d'épaisseur, puis on ferme une des parties plates, pour garnir le vide de glace de melon.

27. Côte de melon d'eau.

Opérez de même que pour celle du melon ordinaire en joignant à la glace, comme pour le pastèque entier, des graines de chocolat.

28. Glace d'orange dans le fruit.

Choisissez de moyennes oranges bien faites, épaisses d'écorce; enlevez le dessus au quart du fruit environ: vous gardez cette partie pour fermer l'orange plus tard. Retirez tout le fruit de l'intérieur avec une cuiller d'argent, de manière que l'écorce reste bien nette intérieurement; retirez de même le fruit qui pourrait être resté à la partie que vous avez enlevée, et que vous mettez dans chaque orange pour ne pas la mêler aux autres; mettez ces écorces à la glace peu sanglée, pour les garnir à mesure de glace d'orange très prise, puis ajoutez dessus le couvercle d'écorce, en le garnissant d'une petite branche d'oranger, montée de deux petites feuilles. Pour bals et soirées, on garnit la soucoupe de feuilles; si on ne mettait pas les écorces à la glace, on aurait soin de tenir la glace très ferme pour les garnir. On peut de même

les poser sur de la glace pilée fin, et les couvrir d'une serviette pour leur communiquer un degré de froid qui maintient la glace d'orange.

29. Citron entier.

Enlevez de même une partie de citron sur la longueur; opérez comme pour les oranges, et garnissez l'intérieur de tuttifrutti.

30. Paniers d'oranges tuttifrutti.

Préparez de belles oranges en panier, comme pour gelée d'entremets, avec l'anse que vous réservez dans l'écorce du fruit; ayez soin de ne pas le casser en vidant l'orange; mettez de même ces écorces à la glace, pour les garnir de tuttifrutti (glace au cédrat).

31. Paniers de citron.

Opérez de même que pour ceux d'oranges, l'élégance ne consiste que dans la manière de décorer ce genre de corbeilles. On peut les denteler à l'emporte-pièce, et en rapportant dans les parties évidées une autre partie de couleur tranchante.

32. Paniers d'oranges en macédoine.

Préparez vos oranges comme pour les paniers tuttifrutti, et garnissez-les de macédoine, au moment de passer sur les plateaux (voyez *Macédoine d'été*),

elles doivent être garnies de manière à ce que le sucre ne déborde pas, et un peu bombées. Il faut varier les fruits qui doivent plutôt être dressés que versés.

33. Roses.

On trouvera chez M. Commarmot (maison Boicervoise) des petits moules de roses, qui, montés sur des tiges naturelles, produisent sur plateau un très bel effet; il est bien facile, dans la saison, de se procurer des branches de rosiers bien garnies de feuilles, et ayant une branche qu'on enfonce dans la glace; en hiver on choisira les branches de Bengale; l'orange d'une teinte jaune peut être servie de même avec addition de petites branches contenant deux ou trois feuilles.

34. Ananas.

Gros moule, d'un bon effet pour couronner une corbeille de fruits moulés. Il est fait en trois parties et on le garnit de sa couronne, après l'avoir coloré d'un jaune que l'on peut comparer au fruit lui-même; la corbeille doit être préparée pour recevoir ce fruit, qui, par lui-même trop lourd, écraserait les petites glaces moulées; la couronne se pose sur cette glace, en enfonçant dedans une broche en bois; on évide très légèrement le dessus du fruit, de manière que la couronne ait l'air d'en sortir au lieu d'y être simplement posée.

35. Grosses noix.

On choisira pour être garnies de glace de crème de noix, les grosses noix : ce genre est ancien.

36. Petites gaufres à la flamande.

On fera faire des moules imitant les gaufres à la flamande, dont les carrés soient bien profonds et grands seulement pour être servis sur une soucoupe : on les moulera en bombe à la vanille.

37. Asperges.

Gros moule en trois parties figurant une botte d'asperges ; on aura pour le mouler deux sortes de glaces, une soit vanille, soit marasquin, et une de crème de pistache ; cette dernière est pour former la teinte verte des têtes d'asperges. La couleur doit être pâle, et ne commencer à être moulée qu'au quart du haut du moule.

38. Petits moules pour plateau.

Petits moules formant trois asperges, que l'on moulera de même.

39. Asperges en branche.

Moule figurant une grosse asperge de primeur, et qui se dresse comme un entremets sur un soc en glace d'eau.

40. Petites tasses en sucre garnies de mousses.

Faites de petites tasses comme il est indiqué à la 1re partie, p. 193, remplissez-les de mousse comme des verres ordinaires et mettez-les en cave comme les biscuits. La mousse au chocolat est une de celle qui, dans ce genre, fait le plus d'effet.

41. Gâteau napolitain.

Ayez un moule de strachino de 13 pouces de diamètre et de 2 pouces et demi de hauteur; faites des abaisses de pâte de pastafroli très minces que vous coupez étant chaudes, de la grandeur de l'intérieur du moule, et que vous mélangez par couches à une crème à la vanille ou autre; il faut les resangler. On peut servir ce moule entier ou le couper par tranches pour soirées; on peut le faire de même avec des feuilles de biscuit, mais elles doivent être séchées pour ne pas s'affaisser en moulant. Quelques raisins de Corinthe ajoutés à la composition sont d'un bon effet, ainsi que des pistaches en filet.—Les abaisses de pastafroli doivent être faites la veille pour être moins cassantes, si le gâteau est pour être servi sur des soucoupes.

42. Petites corbeilles de macédoine.

Ayez des moules de corbeilles de forme évasée, de trois pièces, un cercle, un fond et un couvercle

rentrant assez dans la glace pour former un vide et faciliter la garniture.

43. Garniture.

Préparez des fruits, comme il est indiqué pour macédoine, le plus possible en fruits ronds, tels que cerises, petites mirabelles, verjus, pêches et abricots parés en petites parties; mettez ces fruits dans une composition de marasquin ou de vanille, à la glace sans sel, et égouttez-les bien pour les dresser à mesure dans les corbeilles de glaces. Les petites feuilles se font en angélique bien verte et mince, à l'emporte-pièce : ce genre est d'un bel effet sur un plateau de glace. On aura soin de retirer la peau du raisin, surtout du gros muscat.

44. Autre manière de garnir.

Les mêmes corbeilles se garnissent de petits fruits en glace moulée et imitant le fruit naturel pour la grosseur, faits chacun de glace dont le goût réponde à la forme. Le plus gros de ces fruits est la petite mirabelle; chaque petit fruit est moulé à part; le travail est le même que pour le moule ordinaire. L'élégance ne consiste que dans le dressage; la difficulté dans l'achat des moules.

45. Briques panachées.

Ce travail se fait en moulant et en mélangeant dans le moule plusieurs sortes de glaces qui, comme je

l'ai dit, doivent avoir entre elles un rapport de goût. On emploie généralement les crèmes pour ce genre d'arlequinade. Les fruits qui vont bien avec la crème sont la fraise, la framboise, la pêche, l'ananas, l'abricot; les glaces de fruits à écorce vont moins bien à cause de leur acidité.

46. Imitation de mortadelle de Bologne.

Moulez premièrement une brique de crème vierge au marasquin, que vous sanglerez fortement, et quand elle sera bien prise vous la démoulerez, la couperez à mesure par parties carrées sur la longueur pour la joindre à une glace de groseille que vous moulez dans une brique, de manière à figurer les lardons en détaillant la brique pour la servir.

47. Briques panachées à la spongade.

Faites le fond en glace de fraises, le milieu en spongade à la vanille et le dessus en pistache.

48. Petits moules arlequinés.

Ce sont particulièrement ceux formant corbeilles de fruits, tels que framboises, cerises, fraises, etc.; on fait le fond d'une couleur tranchante avec le dessus qui se fait de la glace imitant le fruit.

49. Petits moules tuttifrutti en corbeilles.

Choisissez ceux dits corbeilles de fraises, fram-

boises ou autres de même genre, garnissez chaque vide de petits morceaux de fruits confits variés, et moulez le dessus en glace de cédrats et le fond en fruits rouges, ou crème de pistaches.

50. Petits moules tuttifrutti.

Pour ce genre on mélange les fruits à la composition glacée pour être moulé dans tous les moules (voyez *ces fruits*), comme une glace ordinaire.

51. Petit strachino.

Ce moule, qui ne se fait ordinairement que d'une seule glace, peut être employé avantageusement pour le moulage des bombes spongades fiore di latte. Il faut avoir soin de mettre ces dernières entre deux couches de glace, soit de fruits, soit de crème, ou le fond seulement de fruits et le dessus de ces glaces légères, mais toujours arlequinées.

52. Petite brioche, imitation.

Faites faire un moule soit pour une glace ou pour un gros moule, dont le dessus soit rentrant dans la glace pour être garni de fiore di latte; ce petit moule bien fait, est d'un bon effet sur plateau.

53. Napolitaine.

Un moule forme-pâté de trois pièces, dont le dessus soit rentrant au moins jusqu'au milieu du moule;

on le moulera en crème aux marrons ou en toronchino sans carmin; on le démoulera quand il sera bien pris pour le mettre en cave et le garnir de macaroni.

54. Manière de le garnir.

Glacez une composition de crème de vanille que vous mettrez ensuite dans une seringue à dresser les biscuits (voyez 1re partie), dont le bout soit garni de deux petits tubes coniques de la grosseur du macaroni ordinaire. La composition glacée étant mise dans la seringue, faites-la sortir par les deux tubes sur la glace figurant le pâté, qu'on laissera en cave pour raffermir la glace de vanille : ce moule figure comme une assiette de glace, servi sur un soc glacé garni en bombant légèrement.

55. Plumcake.

A une glace de crème aux marrons à laquelle vous aurez ajouté du marasquin, joignez des fruits tels que raisins malaga, corinthe, smyrne, cerises misucre, cédrats, oranges et citrons confits, pistaches hachées. Moulez dans un grand moule strachino, et servez entier ou détaillé en tranches pour mettre sur plateau comme glaces variées.

56. Glacière en fruits.

Ayez un beau melon cantaloup; coupez le dessus de la partie où est la queue que vous réservez entière;

évidez d'abord le melon légèrement, pour obtenir le fruit seulement qui servira à composer votre glace, répétez l'opération largement jusqu'à la partie tendre. Sanglez une petite marmite d'office et mettez le melon dedans pour le glacer, et y dresser la composition glacée au moment de servir, sur une assiette ou soc en glace légèrement concave et garni de feuilles de vigne; la partie contenant la queue s'ajoute sur la glace et ferme le melon.

57. Melon macédoine.

On opérera de même quant au melon, et on fera une macédoine de fruits que l'on joindra au suc de melon. On peut encore mettre le melon entre deux couches de glace sans sel, et le laisser ainsi jusqu'au moment d'y dresser la macédoine glacée. — Recouvrez comme ci-dessus.

58. Souflé glacé, imitation.

On préparera une caisse ronde plissée, de 7 pouces de diamètre et de 2 pouces et demi de hauteur que l'on remplira en bombant d'une composition de scume à l'œuf, que l'on mettra en cave bien sanglée; on saupoudrera le dessus pour la servir avec du biscuit coloré au four et d'une teinte foncée. La scume pour ce genre, doit être bien fouettée; on peut faire ce genre à toutes les bombes fiore di latte, avec le soin de colorer le dessus comme il est indiqué.

59. Petits moules croustades.

Moule ovale de 2 pouces de longueur, de 1 pouce de largeur et de 1 de hauteur, formé de trois pièces, comme les corbeilles à couvercle rentrant; ce moule moulé en chocolat et garni d'une crème risotte, ou Châteaubriand, produit un bon effet.

60. Demi-œufs.

Faites de grosses méringues à l'italienne qui, vidées, conservent une belle couleur rose; vous les garnirez d'une glace blanche et vous mettrez en cave; ensuite vous éviderez avec une cuiller à café le centre de la glace pour en ajouter une de crème (candi d'œuf), d'une teinte jaune, pour imiter le jaune d'œuf, ayant soin avec le couteau d'unir le dessus en coupant l'excédant.

61. Manière de faire les granits.

On peut opérer de deux façons, soit dans les sorbetières pour bals, ou dans des carafes pour petites soirées; pour les sorbetières on les sanglera en proportion du sucre contenu dans le liquide, on les tournera et on détachera à mesure que la composition se congèle; le liquide doit être seulement graîné ou paillé, et former quand il est bien fait un grain étoilé; ces granits se prennent de même sans tourner, mais il faut avoir soin de détacher de temps

en temps pour mêler la partie prise à l'intérieur de la composition. On retire la sorbetière de la glace, si à la fin d'un bal, d'une soirée, la congélation était trop intense. Les carafes pour remplir le même but doivent avoir une embouchure assez large pour qu'on y puisse introduire une petite spatule longue en buis, et détacher les parties adhérentes à la carafe. J'ai obtenu dans les carafes des granits plus réguliers que dans la sorbetière, ce qui dépend premièrement du sanglage et ensuite du moment où l'on détache, opération qui doit être faite avant que la partie congelée ait atteint de la consistance, en tournant la carafe à la glace. Aussitôt que l'intérieur contient une certaine épaisseur de congélation, le granit se forme tout de suite : de même dans la sorbetière; on peut les retirer de la glace si le liquide devenait trop épais, quand la carafe n'en contient plus qu'une faible partie.

62. Carafe d'eau à la glace.

Les personnes qui veulent avoir leurs carafes frappées pour un grand dîner, et qui pour cela sont forcées d'employer les carafes du service, auront soin de faire faire des couvercles en fer blanc d'un pouce de hauteur, entrant sur le goulot; de ranger les carafes dans un seau ou un baquet; de mélanger environ 1 livre de sel pour 8 livres de glace, et de verser le mélange sur les carafes, de manière que la glace salée arrive aux deux tiers des carafes qui

ne doivent être remplies d'eau qu'à 2 pouces et demi de l'embouchure. Il faut visiter les carafes et les retirer quand elles sont glacées suffisamment; autrement elles produiraient, étant trop prises, l'effet d'un vase sans eau, par la difficulté de l'extraire. Si ce cas arrivait on mettrait les carafes dans un baquet d'eau froide pour opérer la fonte. Quand on les glacera par couches alternatives de glace et de sel, on aura soin, étant arrivé aux deux tiers de la carafe, de n'ajouter que de la glace sans sel. Si on opérait autrement, on risquerait de casser les carafes, ce qui arrive presque toujours quand la glace allant déjà jusqu'au goulot, on ajoute dessus du salpêtre. Le volume d'eau se prend tout de suite et empêche l'eau de l'intérieur de monter, ce qui cause l'explosion; le vide que j'indique sera rempli quand la carafe sera frappée. L'augmentation de volume est produite par le froid comme par la chaleur. Il ne faut jamais boucher la carafe que l'on glace à moins de laisser 3 pouces de vide. Une carafe frappée ne doit jamais être tournée, surtout quand la fonte commence, car si elle n'est pas parfaitement ronde ce mouvement de rotation imprimé au glaçon qu'elle contient, la brise; si on met l'eau à la glace à part pour remplir les carafes au moment, on choisira pour cela une cruche ou un broc en faïence, que l'on remplira ensuite pour réserve.

Si l'on voulait obtenir un résultat plus prompt, il faudrait augmenter la dose de sel.

63. Socles et corbeilles en glace.

Ce genre importé de Russie où l'exécution en est facile surtout l'hiver, a reçu de grands perfectionnemens. Dans l'origine c'étaient des masses de glace, maintenant ce sont d'élégantes corbeilles faites de pièces superposées; chaque partie de moule contient intérieurement un tube soudé de 8 à 10 lignes de diamètre, qui ménage dans l'intérieur du morceau de glace un vide qui sert à introduire un mandrin pour maintenir les parties les unes sur les autres. En effet, un morceau de glace posé sur un autre ne tiendrait pas, à moins qu'on ne le mît en cave : alors le froid souderait les parties. Mais ce serait rendre encore plus coûteux un travail qui ne l'est déjà que trop, et cela sans obtenir un meilleur résultat. On peut avoir des broches en fer, portant à une de leurs extrémités une plaque de tôle pour support, et à l'autre un pas de vis pour serrer les parties. Cette construction est du reste absolument semblable à celle des vis dont on se sert pour unir les grands vases de porcelaine composés de plusieurs pièces. Il faut toujours ménager un trou au milieu du morceau, afin d'y introduire la broche ou le mandrin.

Quant à l'effet général de ces pièces, il dépend de l'élégance des formes et des couleurs données à l'eau que l'on congèle. Le rose se donne avec une addition de carmin, le bleu avec le bleu acide, le vert avec le jaune et le bleu, le blanc mat se donne avec

une addition de lait. Toutes ces couleurs doivent être préparées pour la lumière qui change les teintes. On peut se servir de fleurs pour la décoration de ces corbeilles qui n'ont pas de forme fixe à cause de la facilité qu'on a de changer la disposition des pièces qui n'ont entre elles aucun rapport irrévocable. Pour ajouter des fleurs, on aura soin de garnir le moule de petits tubes en fer blanc, plus élevés que le niveau d'eau, afin de faciliter l'introduction des tiges. Si l'on veut mettre un bouquet sur la corbeille, on aura soin de faire un mandrin moins long, afin de faciliter la pose du bouquet. Il y a toujours sur la partie qui doit recevoir les glaces une espèce de corbeille renversée qui rend plus aisé le dressage; on peut l'opérer d'avance, et ne mettre en cave que la partie de glace qui doit recevoir les moules. On sangle bien, et l'on peut y dresser à mesure que l'on démoule. Si l'on n'emploie pas ce moyen, on doit démouler d'avance, mettre les glaces dans une cave bien sanglée, pour leur donner de la fermeté; il faut les dresser promptement. Ces corbeilles se garnissent de petites pousses d'Alaterne ou de Filaria, qui relèvent les nuances par leur belle teinte verte. Elles doivent être très légères et très gracieuses. — Si l'on veut garnir ces moules extérieurement, on introduira dans l'eau de petits laitons qui ressortiront hors du moule, afin d'y suspendre la garniture. Un joli moule dans ce genre, c'est la mappemonde. Il se compose de quatre pièces : un socle carré de 3 pouces de hauteur, un socle rond de 6 pouces

pour poser la moitié de la sphère qui doit être d'un seul morceau de glace légèrement concave, et contenant une corbeille renversée pour faciliter le dressage des fleurs au-dessus des glaces moulées. La seconde moitié de la sphère ne doit avoir que 3 ou 4 lignes d'épaisseur. Ce résultat s'obtient au moyen d'une demi-sphère plus petite qui entre dans la première, et ne laisse pour recevoir l'eau qu'un vide de 3 ou 4 lignes. Cette pièce garnie intérieurement de glaces d'une jolie forme et de couleurs agréables, dont les fleurs rehaussent encore l'éclat, produit un bel effet quand on retire le demi-globe qui la couvrait.

64. Manière de congeler ces pièces.

On sanglera chaque partie séparément dans des terrines, ou toutes ensemble dans un baquet à bords peu élevés. On couvrira chaque pièce d'un couvercle en ferblanc à rebord, et l'on rangera les moules dedans. On versera dessus la glace mélangée de salpêtre et l'on en entourera chaque moule. Ceux qui ne doivent contenir qu'une seule couleur peuvent être remplis tout de suite; mais il n'en est pas de même pour les moules dont on veut décorer les parties saillantes, les eaux colorées ne s'ajoutent l'une sur l'autre qu'à mesure qu'elles sont prises. Du reste, on peut encore, si on le préfère, colorer l'eau et la faire venir d'avance à la température de zéro dans des carafes, afin que la congélation s'opère plus vite. Il

faut avoir grand soin que l'eau salée n'entre pas dans les moules, car la congélation serait imparfaite. Ce baquet doit avoir un trou pour laisser échapper l'eau, il ne peut servir que pour les pièces qui sont d'une égale hauteur. Les petites se sangleront à part. On peut, quand tous les moules sont remplis d'eau et garnis de leurs couvercles, mettre de la glace sanglée dessus. Le démoulage a lieu seulement au changement de température, et ces moules se dressent sur une assiette contenant une serviette pliée pour imbiber l'eau à mesure qu'elle fond. Ce genre peut être varié à l'infini, mais je ne fais que donner les premières notions, et les moyens d'exécuter. — On peut de même faire aux bombes une doublure en glace décorée. — Ces sortes de surprise causent toujours à table un bon effet.

M. Commarmot, rue Saint-Honoré, n° 246, a fait confectionner plusieurs moules de ce genre.

65. Du sanglage des bombes.

Je reviens sur cet article déjà donné pour prévenir que le sanglage des bombes est préférable quand il est fait *à la mêlée*, c'est-à-dire en mélangeant le sel à la glace dans un baquet, pour l'ajouter ensuite autour du moule. On y gagne du temps et le froid est plus intense que celui qui est opéré par des couches superposées.

66. Punch à la Fiorani.

Joignez à 2 litres de glace de chocolat à l'eau prise très ferme, une pâte de méringues de 5 œufs et de 4 décilitres de sucre clarifié. Ensuite mettez environ 5 décilitres de madère, et travaillez ce punch comme il est indiqué à l'article *Punch à la romaine.*

TRAITÉ
DE L'OFFICE.

CHAPITRE PREMIER.

BONBONS.

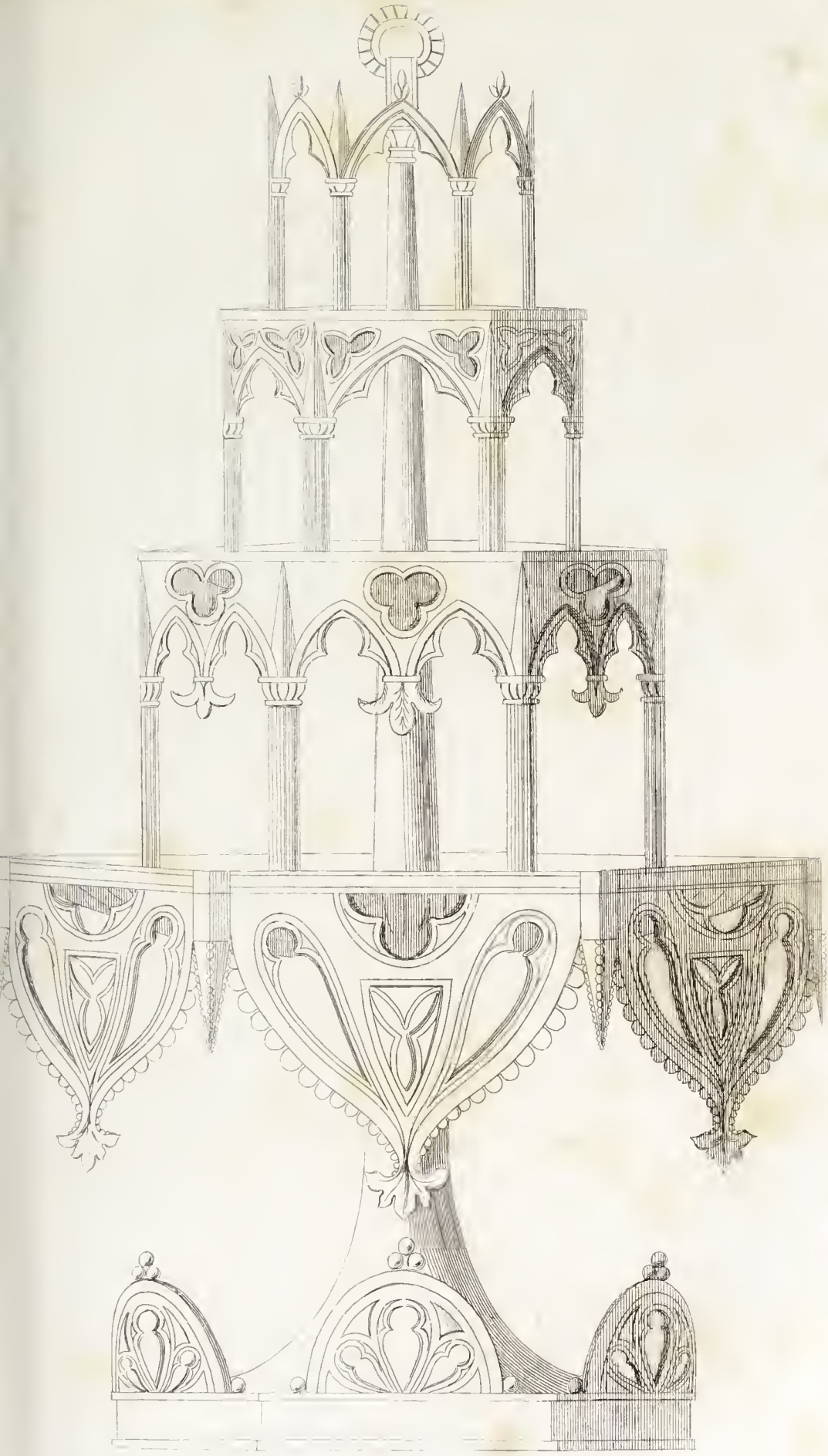
1. Du candi. — 2. Candissoire. — 3. Candi à l'ancienne manière. — 4. Ruban au candi. — 5. Amandes colorées. — 6. Tournure d'oranges et de citrons. — 7. Cannelle en filets. — 8. Angélique en filets. — 9. Autre candi d'angélique. — 10. Pastilles au candi. — 11. Violettes pralinées. — 12. Pâte d'amandes pour candi. — 13. Remarque. — 14. Candi recouvert. — 15. Manière de recouvrir. — 16. Manière d'égoutter. — 17. Manière de démouler. — 18. Candi à fond. — 19. Préparation des moules. — 20. Candi à froid. — 21. Cuisson du sucre. — 22. De l'étuve. — 23. De la terrasse. — 24. Brochettes de fruits au candi. — 25. De la paille. — 26. Manière de mettre les brochettes au candi. — 27. Préparation du fruit. Cerises mi-sucre. — 28. Brochettes de pâte d'abricots. — 29. Brochettes de verjus. — 30. Brochettes d'ananas. — 31. Brochettes d'angélique garnies. — 32. Brochettes d'angélique à la pâte d'abricots. — 33. Brochettes de Pomone. — 34. Bonbons à liqueur. — 35. Manière de couler. — 36. De la préparation des bonbons. — 37. De l'amidon. — 38. Des gimblettes. — 39. Chaîne en gimblettes. — 40. Roses en sucre. — 41. Du moule. — 42. Rosolios. — 43. Rosolios au marasquin. — 44. Manière de couler. — 45. Pour retirer de l'amidon. — 46. Petits haricots. — 47. Haricots verts. — 48. Grains de café. —

49. Framboises. — 50. Groseilles en grappe. — 51. Cerises. — 52. Préparation de la gomme. — 53. Abricots. — 54. Pastilles dites bijoux. — 55. Manière de détacher. — 56. 2e manière pour l'amidon. — 57. Figues imitation. — 58. Sucre vidé et candi en dehors. — 59. Autre. — 60. Manière de les obtenir de couleur. — 61. Beignets d'oranges au candi. — 62. Beignets d'ananas. — 63. Grappes d'épine-vinette. — 64. Petits filets de cédrats. — 65. Pâte d'abricots. — 66. Amandes vertes. — 67. Fleurs d'oranger au candi. — 68. Anneaux d'ananas.

1. Du candi.

On nomme candi tout bonbon cristallisé et brillant. Je vais donner l'ancienne manière, qui est le candi à chaud, et la nouvelle, qui s'opère à froid.

Jusqu'en 1815, ce genre eut peu de variété : aussi ne mettait-on au candi que par masses, soit des fleurs d'oranger pralinées ou des amandes en filets pralinées et mises en couleur, ainsi que quelques écorces de fruits, en général peu de choses légères et élégantes. Les Italiens importèrent la pâte d'amandes, dont on fit quelques rosaces, des tresses, ainsi que des objets en pastillage, plus jolis que bons ; le prix du sucre à cette époque, en proportion de son prix sous l'Empire, permit aux confiseurs d'étendre leurs moyens, et le premier bonbon qui fut vendu et acheté avec fureur fut le simple bâton de sucre d'orge. Ce débit fut immense et fit à lui seul la fortune de quelques confiseurs. Vinrent ensuite les légumes, imitation en conserve, coulés dans des moules d'étain, tels que pommes de terre, carottes, champignons, colorés



d'après nature et le mieux imités possible; ensuite quelques bonbons à liqueur, coulés dans des moules de papier et mis au candi ou servis simplement. Ces moules, estampés dans des mandrins en bois, ne consistaient qu'en quelques formes et étaient sans variété; le sucre qu'on y coulait était souvent léger de cuisson, pour qu'on aperçût à l'intérieur une bulle d'air : c'étaient les bonbons à liqueur; nom qu'ils conservent encore aujourd'hui. Ils étaient désagréables à manger en ce que le sirop coulait dans les doigts; en outre, ils se cassaient facilement dans les sacs à bonbons qui, eux aussi, n'avaient pas subi d'amélioration.

L'amidon a remplacé le papier, mais avec une supériorité qui ne laisse rien à désirer; c'est un hommage à rendre ici à M. Vernaut, auteur de cette découverte, qui a produit les améliorations et l'économie dans cette partie si peu connue autrefois. Aussitôt ce procédé connu, on ne vit chez les confiseurs que du candi, mais sans décor ni garniture. Vint ensuite la mode de le peindre, et on fit de très-jolis candis d'un bon goût et d'un bon effet sur une assiette montée. Quand aux formes légères se joignait un dessin net et peu chargé de couleurs, une assiette bien dressée, avec de beaux candis, produisait toujours à la lumière un bel effet. Ce genre a presque disparu et de l'office et de l'étalage des confiseurs; on a préféré le goût à l'œil. Aussi le cristal du sucre ne recouvre-t-il plus que des pâtes, des fruits et différents

objets préférables en qualité aux bonbons à liqueur proprement dits, ainsi que certains bonbons qui se conservent mieux étant passés à un candi très-léger.

2. Candissoire.

Caisse en fort fer-blanc, ayant à sa base et intérieurement 9 pouces 8 lignes de longueur, 6 pouces de largeur, 1 pouce 4 lignes de profondeur et de forme évasée, garnie à une des encoignures d'une douille de 9 lignes de diamètre et de 6 lignes de longueur. Si l'on fait plusieurs moules, on aura soin de faire poser à la moitié une douille à droite, et à l'autre moitié une à gauche, pour pouvoir croiser les moules les uns sur les autres, quand on égoutte; ces douilles se ferment avec un bouchon avant d'y verser le sucre. Quant à la grandeur que je cite ici, je n'en fais pas règle, mais je fais observer que c'est le juste milieu entre celles qu'on emploie ordinairement.

3. Candi à l'ancienne manière.

On employait autrefois des candissoires très-profondes, contenant par conséquent beaucoup de sucre, dans l'idée que les cristaux obtenus par ce procédé devaient être plus beaux. On était dans l'erreur sous ce rapport : aussi le candi était-il toujours d'un gros grain, inconvénient qui ne tenait pas à la quantité de sucre, mais au temps qu'on le laissait à l'étuve. En outre, il ne présentait qu'une

face cristallisée. On ne connaissait pas le moyen de recouvrir entièrement et d'obtenir par ce procédé l'objet candi des deux côtés. Je vais donner une idée du peu d'étendue de ce genre par les recettes qui vont suivre.

4. Ruban au candi.

Ce bonbon a toujours tenu une place distinguée dans l'ancien office. Il a été imité, mais jamais surpassé, comme confection. Sa mise au candi se faisait quand il avait servi plusieurs fois; c'était encore une erreur, et qui venait du peu de connaissance qu'on avait du candi. Aussi après deux ou trois jours il avait perdu de sa consistance : il s'affaissait souvent quand on le mettait à sucre trop chaud, et les couronnes ne présentaient qu'une masse à laquelle on ne pouvait conserver sa légèreté primitive.

5. Amandes colorées.

On fendait en deux une livre d'amandes mondées et on coupait ces moitiés en petits filets qui étaient ensuite pralinés par partie, pour les colorer de différentes nuances, qu'on réunissait ensuite pour mettre au candi, ce qui se faisait en les posant à la surface du sucre et en les enfonçant à mesure avec une fourchette. Ce candi avait toujours au moins 4 lignes d'épaisseur, et on le cassait par morceaux pour le dresser.

6. Tournure d'oranges et de citrons.

On retirait à des écorces d'oranges ou de citrons toute la partie blanche en coupant le reste en filets que l'on pralinait après cinq minutes d'ébullition à l'eau. Ces écorces se mettaient au candi de même que les amandes.

7. Cannelle en filets.

Mettez à tremper dans l'eau tiède des bâtons de cannelle de Ceylan, que vous coupez ensuite en filets d'une ligne de largeur et de deux pouces et demi de longueur ; vous les mettez ensuite au sucre clarifié et à chaud pour être égouttés. Formez-en des petits paquets liés avec de la faveur, soit des deux bouts, soit au milieu : enfoncez, au moyen d'une grille en laiton, dans le sucre contenu dans les moules à candi ; c'est une espèce de candi à fond.

8. Angélique en filets.

Même genre que pour la cannelle, seulement l'angélique doit être égouttée et séchée avant d'être attachée.

9. Autre candi d'angélique.

Prenez des filets d'angélique d'une ligne et demie de largeur sur deux pouces de longueur égouttés et secs moyennement. Il faut en poser première-

ment un filet sur une faveur, puis ensuite deux en croix en travers sur la longueur, et les attacher au milieu en donnant assez d'écart. Pour que ce candi soit gracieux, il doit être mis au candi de même que la cannelle, en ayant soin de garnir le fond du moule de fils de fer assez rapprochés pour que l'angélique pose dessus sans toucher le fond. — Évitez le massage.

10. Pastilles au candi.

Pastilles de différentes couleurs et préparées au candi comme les filets d'amandes.

11. Violette pralinée.

Même procédé que pour les amandes en filets ; on la casse ensuite par morceaux pour la dresser.

12. Pâte d'amandes pour candi.

1 livre de sucre, 14 onces d'amandes flot.

Mondez les amandes et laissez-les tremper pendant deux ou trois heures dans de l'eau fraîche. Pilez-les très-finement à l'eau, en ne les mouillant que juste pour éviter une dessiccation qui altère toujours le blanc des amandes. Cuisez le sucre au cassé, incorporez-y vos amandes dans un petit bassin et desséchez-les pendant quelques minutes à feu très-doux. Colorez la pâte après l'avoir travaillée au sortir du feu, et par parties pour l'abaisser, la détailler à l'emporte-pièce ou en faire des tresses. On pourra

employer avec plus d'avantage les pâtes indiquées page 204 et 205 du Ier volume; pour celle au chocolat, on l'ajoute aussitôt le mélange du sucre et des amandes opéré; la chaleur suffit pour le fondre parfaitement et l'incorporer à la pâte d'amandes.

13. Remarque.

Sauf quelques objets en pastillage, voilà la nomenclature à peu près complète de tout ce qui se faisait autrefois au candi.

14. Candi recouvert ou vulgairement à la nage.

On met ainsi au candi tous les bonbons qui nécessitent une garniture, tels que gimblette de liqueur garnie de bijoux, ou tout autre qui ne se garnisse que quand l'objet principal est au sucre, et qui doit toujours trancher par les couleurs. Tout ce qu'on veut mettre au candi se prépare sur des tamis, et c'est toujours le côté qu'on veut servir qui doit entrer dans le sucre, et, par conséquent, poser sur le tamis, pour qu'on ne soit pas obligé de retourner. Le sucre se cuit à 37 degrés ou au très-petit soufflé, et on en verse dans la candissoire environ trois lignes d'épaisseur. On commence alors à poser dessus les bonbons qu'on veut candir, en laissant un coin du moule sans garniture. Quand on pose le bonbon sur le sucre, il ne doit pas courir, mais rester fixe; le sucre doit même avoir en dessus une légère pellicule. On met ordinairement le moule

sur un marbre pour que le sucre se refroidisse plus vite. Aussitôt que tous les objets sont au sucre, on en garnit l'intérieur ou les vides laissés par la disposition du dessin, soit de rosolio, de bijoux, de violettes pralinées et de toute autre garniture dont on aura d'avance fixé l'emploi. Les moules étant ainsi garnis, mettez-les à l'étuve, et aussitôt que la croûte du sucre a acquis assez de consistance, ce qui demande ordinairement deux heures et demie, terme moyen, recouvrez le bonbon.

15. Manière de recouvrir.

Faites cuire au soufflé un peu moins de sucre que pour la première opération, et, avec un petit poêlon à bec, versez-en légèrement de manière à recouvrir le tout au moins d'une ou deux lignes, en ayant soin de ne pas casser la première croûte, et pour opérer dans ce but avec plus de sécurité, versez le sucre sur le candi au travers d'une écumoire ou cuiller percée: de cette manière il tombe avec moins de force et l'opération est plus sûre. Pour accélérer le desséchement du second sucre, on passe du sucre en poudre dessus au tamis de soie, et au bout de deux heures on peut égoutter; car cette légère couche de sucre en poudre a donné à la seconde croûte assez de consistance pour qu'elle n'éboule pas en égouttant.

16. Manière d'égoutter.

Cette manière s'étend à tous les candis.

Retirez les moules de l'étuve un à un, et, avec un couteau, cassez la croûte à l'endroit où j'ai indiqué de ne pas mettre de bonbon, cela toujours en opposition du trou du moule à candi. Retirez ensuite le bouchon et laissez couler le sucre soit dans une terrine ou un poêlon. Le jour que vous avez donné dans un angle accélère l'écoulement du sucre sans en briser la croûte. Aussitôt que le sucre est écoulé, remettez le moule à l'étuve en l'inclinant sur deux barres de l'étuve dont vous aurez garni le dessous d'un vase pour recevoir le sucre qui s'écoule alors lentement. Les moules se croisent l'un sur l'autre, c'est pourquoi la moitié des douilles est indiquée à droite et l'autre à gauche. L'opération d'égouttage, quand on n'a pas d'étuve comme celles des confiseurs, doit se faire vivement ; on referme ensuite l'étuve et on peut retirer le candi après quatre heures d'égouttage. On juge que le candi est prêt quand la goutte qui est restée adhérente à la douille est séchée. Il faut, à moins d'être pressé, le laisser bien s'égoutter et se sécher.

17. Manière de démouler.

Aussitôt que vous jugez votre candi bien égoutté, ce dont vous pouvez vous assurer en en prenant quelques morceaux dans la candissoire, vous le retirez, le posez sur la table sur une feuille de papier et renversez votre moule dessus, ou bien vous retirez de dessus le moule toute la première croûte

et prenez le candi par parties; cette manière d'opérer présente un inconvénient, c'est qu'il tombe quelquefois sur les objets une petite partie du sucre en poudre qui a servi à former la croûte, ce qui abîme la partie candie; bien que ce ne soit que l'envers, il faut éviter que cela n'arrive. Le candi se prépare alors en ôtant à chaque bonbon l'excédant du sucre cristallisé qui se trouve sur les bords et en le rangeant à mesure sur des tamis pour le remettre encore à l'étuve, dont on aura retiré la terrasse ou l'objet contenant le feu.

18. Candi à fond.

On ne fait de cette manière que les bonbons peints ou décorés d'avance ou à garniture fixe.

19. Préparation des moules.

On garnira le fond dans sa longueur de fils de fer numéro 9 bien droits, et à environ 4 lignes de distance les uns des autres, de manière à ce que les objets posés dessus ne puissent toucher le fond. Ces fils se dérangent souvent en versant le sucre dans la candissoire; il faut avoir soin avec un autre fil de fer de les remettre en place.

Cuisez votre sucre à 36 degrés, et calculez que les objets que vous voulez candir soient, étant posés sur les fils de fer, recouverts au moins de 2 lignes de sucre; aussitôt qu'en posant les bonbons sur le sucre ils y restent fixes, garnissez toute l'é-

tendue du moule, et, avec un fil de fer recourbé d'équerre, enfoncez chaque bonbon au fond. Aussitôt que cette opération est faite, recouvrez le sucre contenu dans le moule d'une feuille de papier préparée d'avance et assez grande pour dépasser le sucre et se coller aux parois du moule en le couvrant entièrement. On se sert encore de carrés longs de toile fine pour cette opération : on les mouille et on les tord bien avant de les poser sur le sucre, on ne les pose qu'après avoir préalablement mis dessus une demi-douzaine de pailles en longueur, ce qui soutient la toile et l'empêche de poser sur les bonbons, si on avait ménagé le sucre. — On met alors le moule à l'étuve (chaleur de 35 degrés). Ce candi doit être très-léger de grain, ce qui du reste s'obtient à volonté. On peut au bout de trois heures en retirer un du moule et juger le grain ; on égoutte s'il est convenable. Cette manière donne à l'ouvrier toute la latitude d'attendre. On égouttera comme le précédent, en soulevant seulement un peu une encoignure du papier ou de la toile avant de retirer le bouchon. On égouttera et on posera les moules à l'étuve sans choc et en refermant légèrement l'angle relevé. Il est essentiel de bien consolider les moules que l'on met à égoutter ; car, s'ils coulaient les uns sur les autres, les bonbons, se détachant par le choc, se réuniraient en masse, se briseraient, et l'égouttage n'aurait lieu qu'imparfaitement. Pour les retirer du moule, on ôtera la feuille de papier ou la toile, et on prendra chaque bonbon, que l'on posera sur

un tamis et qu'on mettra à l'étuve. On peut de même retourner le moule en laissant le papier, pour en extraire ensuite le candi.

20. Candi à froid.

De cette manière tous les objets à candir se préparent et s'arrangent d'avance dans les moules. La partie qu'on tient à faire voir en dessous, les petits objets se mettent les uns près des autres, et les gros superposés et par rangs, non les uns sur les autres, mais légèrement inclinés, ce qui se fait en appuyant le premier sur le bord du moule et ainsi de suite l'un sur l'autre.

21. Cuisson du sucre.

On peut, avant de préparer les moules, faire la cuisson du sucre, qui doit être à 35 degrés. Aussitôt que le sucre a atteint ce degré, mettez dessus et de manière à le recouvrir entièrement une feuille de papier, puis mettez le vase contenant le sucre dans l'eau froide et dans une quantité assez grande pour le rafraîchir promptement, ce qui vaut mieux que d'être obligé de changer l'eau. Aussitôt qu'il est entièrement froid, versez-le dans un poêlon moyen pour remplir les moules avec plus de facilité et de manière à ce qu'il dépasse de 2 lignes les bonbons. Recouvrez ensuite le sucre d'une feuille de papier mince comme les précédentes ; une température de laboratoire suffit pour opérer ; mais, règle générale,

il faut toujours, terme moyen, de 15 à 20 degrés. Une chaleur plus forte serait contraire aux objets qu'on candit d'après ce procédé, et qui ne supportent guère la chaleur, tels que fondants, conserves, pastilles au chocolat et pâtes diverses, dont on a tenu la composition légère pour leur donner plus de moelleux. Les moules se laissent ainsi environ 18 heures avant d'égoutter de même que pour le candi à fond; on peut retirer un objet du sucre et juger de la grosseur du grain, ce qui se fait en suçant le sirop qui est adhérent à l'objet qu'on veut voir ; quant à l'égouttage, il s'opère de même qu'il est indiqué pour les précédents.

22. De l'étuve.

Peu de maisons bourgeoises possèdent une étuve bien conditionnée. Ce n'est que chez les confiseurs que cet accessoire si nécessaire se trouve avec les conditions convenables: c'est ordinairement une petite pièce de 5 pieds de long sur 4 de large et 6 de hauteur, ou au moins assez grande pour qu'un homme y reste facilement debout ; le tour est garni à différente distance de tablettes en tringles et à jour, de manière que la chaleur donne partout également. Le haut peut être garni de planches, comme étagères, pour y déposer des objets à sécher ; car c'est toujours la partie la plus chaude, et on y conserve les coffrets d'amidon sans avoir l'inconvénient qu'il en tombe à travers les tringles sur les objets qui sont à l'étuve.

Dans les offices ordinaires on trouve à peine une armoire qui puisse servir d'étuve; ces armoires, ordinairement à deux battants et de peu de profondeur, ne gardent pas la chaleur, et demandent plus de soins pour y opérer que dans celle que je viens de décrire; cependant on arrive au même résultat. Ces armoires doivent être garnies en étagères avec des tringles fixes et à jour.

23. De la terrasse.

On nomme ainsi une espèce de marmite plate en fonte, qui sert à entretenir la chaleur de l'étuve; les moyennes ont 1 pied 2 pouces de diamètre, avec une anse mobile. Il y en a qui se recouvrent d'un grillage en fil de fer, pour éviter que rien y tombe et y produise de la fumée. Ces vases de fonte se remplissent à moitié de cendres que l'on monte ensuite le long des parois. On met au milieu du charbon moyen et sur ce charbon du feu pour l'allumer: c'est comme une espèce de brasero, que l'on recouvre ensuite de cendres en le battant légèrement avec la pelle. Il suffit, si on veut activer plus tard la chaleur, de soulever légèrement le feu en passant jusqu'au fond un morceau de fer entre la fonte et la cendre. On se sert encore, pour exciter le charbon à s'allumer, d'un bout de tuyau en tôle d'un pied de long et de cinq pouces de diamètre, que l'on pose sur le charbon et dans lequel on met le feu qui se trouve activé par le courant d'air qui s'établit entre le

charbon et le tuyau. Une terrasse bien conditionnée doit durer au moins 24 heures, surtout si l'on a soin de mettre au fond, quand la cendre est montée autour de la bassine, du poussier de charbon. Cette confection est pour les confiseurs une chose essentielle, qu'ils modifient du reste à leur gré par l'expérience et l'habitude; dans les petites étuves d'office mal montées, le brasero doit être relatif à la grandeur du meuble; sa confection est la même, il faut avoir soin de mettre un peu au-dessus soit une feuille de cuivre ou une de tôle, pour que la chaleur ne frappe pas directement sous les moules. On doit préparer la terrasse de manière à ce que le charbon ne s'éboule pas, car alors il produirait de la flamme et une chaleur trop intense, ce qu'il faut surtout éviter. Le candi à froid n'a pas tous ces inconvénients et sera, je crois, préféré par ceux qui ne sont pas experts dans l'office; avec quelques essais et du raisonnement on peut y parvenir. Le sucre, du reste, n'est jamais perdu entièrement et peut toujours servir à d'autres confections. J'ai remarqué que ce sont les personnes les plus riches qui accordent le moins d'ustensiles, et cela d'après un raisonnement auquel on ne peut guère répondre : « On a toujours fait chez moi, sans ce que vous me demandez; » et la demande n'excède pas souvent une centaine de francs.

24. **Brochettes de fruits et autres au candi. — Préparation du moule.**

Faites faire de petites tringles de bois d'environ

cinq lignes d'épaisseur, aplaties, de manière à ce que le bois touche parfaitement les parois du moule; on fera à chaque morceau de bois, et à égale distance, des encoches assez profondes pour qu'une moyenne paille y entre à l'aise et sans se briser. L'éloignement de ces encoches dépend des objets qu'on veut mettre au candi; il doit y avoir au moins deux lignes de séparation d'une brochette à une autre, intervalle qui se remplit à moitié par le candi qui s'attache aux objets en brochette; la paille doit être mise de manière à poser sur le bois entièrement, et n'être garnie que justement pour que les deux extrémités soient éloignées de deux lignes de la tringle, autrement le candi s'attacherait aux deux parties, ce qu'on doit éviter. Il faut, en versant le sucre dans les moules, éviter qu'il n'y ait du grain, qui ferait masses et produirait un mauvais résultat. Ce genre de bonbon est ancien, mais comporte cependant assez de formes pour être indiqué.

25. De la paille.

La paille qu'on emploie est celle de seigle; elle se vend à Paris par petites bottes toutes préparées; il faut la couper à la longueur convenable sans la casser.

26. Manière de mettre les brochettes au candi.

Quand elles sont préparées comme je vais l'in-

diquer, on les pose sur les morceaux de bois dans les encoches parallèles, on pose dessus une bande en plomb pour les tenir fixes sur le bois et une de chaque côté. On verse le sucre ensuite de manière à couvrir de deux lignes le fruit, et on pose sur le sucre, de même que pour le précédent, ou un linge ou une feuille de papier. Quatre heures d'étuve suffisent ordinairement avant d'égoutter. Le sucre ne se verse que dans un angle du moule.

27. **Préparation du fruit. — Cerises mi-sucre.**

Aplatissez légèrement chaque cerise en lui donnant une forme égale, et faites un trou au milieu avec un poinçon pour faciliter l'introduction de la paille, qui doit cependant y entrer forcément pour éviter que le fruit ne tourne dessus. Les cerises, autres fruits, ou rosolios, doivent être posés à égale distance pour qu'étant candis, ils ne présentent pas une masse, mais soient au contraire séparés légèrement. La beauté du genre de candi ne consiste que dans les produits qu'on emploie, soit comme pâte, soit comme fruits entiers, et dans la légèreté du grain; les brochettes de fruits ainsi préparées ont besoin de sécher un peu. Il faut surtout éviter d'employer des fruits qui auraient subi un commencement de fermentation; le sucre ne s'y attache pas et produit toujours un mauvais effet.

28. **Brochettes de pâte d'abricots.**

Détaillez à l'emporte-pièce des feuilles de pâte

d'abricots d'environ une forte ligne d'épaisseur et de 6 lignes de largeur, passez-les très-légèrement dans le sucre seulement pour en imprégner la partie qui a été coupée, et dont l'humidité quelquefois empêche le candi de s'attacher régulièrement. Brossez-les ensuite pour les rendre plus claires; opérez comme pour les cerises pour ce qui est de la paille et de la pose dans le moule. Le candi doit être très-léger pour produire un bon effet.

29. Brochettes de verjus.

Opérez comme pour les cerises, en ayant soin de mettre le verjus sur la longueur du fruit. Ces brochettes sont toujours maigres et ne produisent pas un aussi bel effet que les premières.

30. Brochettes d'ananas.

Détaillez des beignets d'ananas à l'emporte-pièce, pour opérer comme pour les brochettes d'abricots, en ayant soin que tous ces fruits soient bien séchés d'avance après avoir été égouttés.

31. Brochettes d'angélique garnies.

Choisissez de petites tiges d'angélique d'environ 6 lignes de diamètre, détaillez-les en anneaux d'une ligne d'épaisseur, garnissez ensuite chaque anneau de pâte d'avelines, que vous laissez bien ressuyer et sécher avant de faire vos brochettes.

32. Brochettes d'angélique à la pâte d'abricots.

Coupez en anneaux des tiges d'angélique de l'épaisseur d'une feuille de pâte d'abricots, vous les détaillez ensuite à l'emporte-pièce pour garnir l'intérieur des anneaux d'angélique et faire ensuite vos brochettes.

33. Brochettes de Pomone.

On a fait ce genre en grosses pastilles à liqueur et de différentes couleurs. Il ne s'agit que d'imprimer dans l'amidon un moule en plâtre de 6 lignes de diamètre et légèrement bombé, d'introduire dans chaque empreinte un petit morceau de paille un peu plus gros que celle sur laquelle la brochette doit être préparée. La cuisson du sucre est la même que pour le bonbon à liqueur; il prend autour de la paille et forme une pastille percée. Pour mieux assujettir les bonbons sur la seconde paille, on la gomme légèrement, ce qui aide à les ranger régulièrement. Je ne cite ce bonbon que comme curiosité, car il ne convient guère sur une assiette montée.

34. Bonbons à liqueur.

Ce bonbon ne date que de 1815, et se coulait dans des empreintes de papier faites au moule ou dans de petites caisses faites à la main, que l'on mouillait ensuite pour en extraire le bonbon, seule manière de le détacher. Son nom est dû à ce que

l'intérieur reste toujours liquide; surtout quand la cuisson est légère, on voit une bulle d'air en parcourir tout le contenu. La cuisson générale pour ces bonbons est la petite glu. Il faut le plus possible éviter de remettre le sucre en ébullition quand il a atteint cette cuisson, qu'on y a incorporé les liqueurs et qu'on a coloré la masse; une addition d'acide en commençant toutes les cuissons est essentielle. Pour tous les bonbons où il entre beaucoup de liquide, la cuisson est poussée plus loin pour être décuite au degré prescrit par l'addition d'infusions de liqueurs ou de jus de fruits. Les esprits distillés et non sucrés sont préférables aux liqueurs, ils décuisent moins et parfument mieux. Je me fournis chez M. Godard, rue de la Grande-Truanderie.

35. Manière de couler.

Il est de règle d'imprimer dans l'amidon les formes qu'on veut y couler avant de cuire le sucre. On se sert pour couler d'un poêlon à bec allongé (genre de poêlon à pastilles), et quand on coule à une cuisson assez forte, on a soin de recouvrir le sucre cuit avec une feuille de fer-blanc pour éviter que le sucre ne *croûte*. Aussitôt que les coffrets sont pleins, on recouvre les bonbons d'amidon, en le passant au tamis; ceci est pour éviter que le bonbon ne se perce. Malgré tous ces soins, la forme gimblette a toujours cet inconvénient, tandis que ceux qui sont de forme pleine ne l'ont jamais, ce qui tient encore au degré de chaleur qu'avait le sucre au moment où

on a coulé. On laisse ordinairement ces bonbons une nuit à l'étuve, chaleur modérée. Si le sucre ne coulait pas au filet et passait en dessous du bec, il faudrait essuyer la partie imprégnée de sucre et la frotter avec du blanc d'Espagne, sur lequel le sucre ne prend pas. Cela facilite la direction qu'on veut lui donner.

36. De la préparation de ces bonbons.

On retire ces bonbons de l'amidon en les brossant grossièrement, on les met sur un tamis et on les reprend ensuite pour les rebrosser avec soin, cela avec une brosse molle à longs poils, et les préparer pour mettre au candi; évitez de remettre ces bonbons ainsi préparés à l'étuve, la chaleur les ferait crever.

37. De l'amidon.

J'ai déjà dit à l'article Amidon que l'opération parfaite du moulage dépendait de la sécheresse de l'amidon; mais, quand il y a long-temps que l'amidon a servi et qu'il reste dans un endroit sans chaleur, il s'empare de l'humidité; il est alors de rigueur de le remettre au moins une nuit à l'étuve avant de s'en servir; les moules mêmes ont quelquefois besoin d'être séchés et chauffés pour être bien imprimés.

38. Des gimblettes.

On nomme gimblettes toutes les formes en anneaux plus ou moins grandes.

On remplit ordinairement ces gimblettes d'autres petits objets pour être au candi, ce qui se nomme garnir. On opère soit quand elles sont au candi, comme il est indiqué, ou avec des objets fixés d'avance à la gomme.

39. Chaîne en gimblettes.

Je ne cite cette chaîne qu'à cause de la difficulté qu'elle présente au premier abord pour les personnes qui n'ont pas l'habitude de ce travail.

Imprimez et coulez une certaine quantité d'anneaux que vous retirerez de l'amidon quand ils sont bien secs. Unissez l'amidon et posez vos anneaux sur champ, en les entrant à moitié dans l'amidon. Ayez un autre moule à gimblettes absolument pareil au premier, mais en deux parties, que vous entrez de chaque côté des gimblettes préparées sur champ et près les unes des autres, de manière à ne laisser que la place pour imprimer; aussitôt que vos deux parties sont réunies autour des deux gimblettes, imprimez votre moule, retirez-le pour le séparer, et ainsi jusqu'à la fin; remettez le coffret à l'étuve, et quand vos gimblettes sont prises, retirez le tout du coffret, et brossez-les avec beaucoup de ménagement, car il n'y a d'autre moyen si on casse la chaîne, que de la remettre à l'amidon et de recouler comme la seconde fois un anneau qui unisse les deux parties. Cette chaîne mise au candi à froid (voyez) a plus de consistance.

40. Roses en sucre.

Ancien bonbon que je ne cite, de même que le précédent, que comme souvenir et pour mettre certaines personnes au fait de tout ce qui s'est fait et qui présentait une certaine difficulté d'exécution.

J'ai fait des assiettes montées entièrement garnies de ces fleurs en sucre qui ont produit un bel effet, surtout en y joignant quelques papillons en sucre, montés sur des tiges très-flexibles, de manière à les faire balancer au moindre mouvement; il faut, pour monter ces fleurs sur assiettes, faire un petit tambour cylindrique percé d'autant de trous qu'on veut mettre de bouquets; ces trous doivent être garnis d'un tube en carton pour maintenir la tige droite; et avoir au moins deux pouces de hauteur, la beauté de ce genre de bonbons dépend de la finesse des moules, de la couleur donnée au sucre et de la manière dont ils sont montés; cette assiette ou tambour est bon à faire une fois par hasard.

41. Du moule.

Il se compose de 3 ou 4 cylindres en plâtre entrant facilement les uns dans les autres, et découpés par un bout en forme de feuilles de rose, qui sont en nombre pair. Le milieu, qui forme le calice, est une partie pleine découpée de même. On moule chaque partie à part dans l'amidon, en ayant

soin de mettre à la partie qui forme le milieu, une tige en fil de fer pour la monter.

La cuisson du sucre est celle du bonbon à liqueur. Les moules doivent être imprimés tous de la même profondeur. Il faut avoir soin en coulant de ne pas faire *ébouler* et surtout d'imprimer bien net. Pour le bouton, on l'imitera à part, et on y ajoutera de même une tige en fil de fer plus fin que pour le calice. Ces fleurs se font blanches, roses et jaunes, en ayant soin que les couleurs ne soient pas foncées. Recouvrez les roses d'amidon quand elles sont coulées pour mettre le coffret à l'étuve; quand les moules sont bien pris, retirez-les, brossez-les à deux fois, unissez de l'amidon dans un coffret, posez dessus le calice, et ainsi de suite tous les cylindres l'un après l'autre, en ayant soin d'éviter la symétrie des feuilles qui ne doivent pas être posées en face l'une de l'autre. Aussitôt toutes les parties réunies, soudez-les en coulant sur le fond de la pâte à pastilles, à chaud, de manière à couvrir le tout sans déborder. Retirez-les ensuite. Brossez-les bien et faites-les monter comme des roses artificielles.

42. Rosolios.

Grosses pastilles de différentes couleurs, coulées à l'amidon; le goût n'en change pas la dénomination.

Ayez une tringle en bois sur laquelle vous collez à trois lignes l'une de l'autre des formes de pastilles en plâtre de deux lignes au moins de hauteur,

ce qui vous sert à faire plus promptement les empreintes dans l'amidon : on suivra ce procédé pour tous les petits objets que j'indiquerai.

43. Rosolios au marasquin.

Cuisez votre sucre à la glu, incorporez-y l'esprit de marasquin et décuisez à la petite glu pour tous les bonbons blancs, ainsi coulés, une très-légère addition de bleu est nécessaire; ce qui se nomme azurer.

44. Manière de couler ces petits bonbons.

Si on n'avait pas de blanc d'Espagne pour frotter le dessous du poêlon jusque près du bec, on le mouillerait légèrement et on le tremperait dans l'amidon. Il ne faut emplir le poêlon qu'à moitié pour couler avec plus de facilité; on peut parcourir toute une ligne d'empreintes d'un seul coup. Le sucre se sépare de lui-même sur la partie unie de l'amidon pour retomber dans les parties imprimées. Il est très-facile de s'apercevoir si on va trop vite ou inégalement, car alors les pastilles ne sont pas uniformes; on peut ou modifier ou accélérer le mouvement.

45. Pour les retirer de l'amidon.

Tous ces petits objets s'enlèvent de l'amidon en passant dessous une feuille de fer-blanc et en mettant le tout sur un tamis à égoutter, pour en ex-

traire ensuite l'amidon, que l'on passe dans le même coffret. Quand on en a beaucoup on se sert d'un soufflet pour en extraire le plus d'amidon possible, on les brosse ensuite par parties, en les remettant à mesure dans un tamis, et les passant vivement à la vapeur ou à l'esprit de vin, en les brossant avec un blaireau imbibé.

46. Petits haricots.

La grosseur dépend des moules qui se préparent comme pour le rosolio; plus ils sont petits, jusqu'à un certain point, plus ce bonbon est agréable pour garnir; la forme la plus convenable est celle du petit flageolet. Pour les couleurs et la préparation, agissez de même que ci-dessus.

47. Haricots verts.

Bonbon qui a été fait autrefois. Moule formant la cosse d'un petit haricot vert avec des parties convexes de la forme du haricot, qui s'ajoutent ensuite dans la cosse quand elle est sortie de l'amidon et qu'elle est préparée. On donne au sucre une légère teinte verte, on y joint les petits haricots au moyen d'un peu de gomme; on gomme ensuite le tout très-légèrement.

48. Grains de café.

1 livre 1/2 de sucre, un 6me de litre de café extrait de 2 onces 1/2 de café (à froid).

Cuisez le sucre au cassé, et décuisez-le avec l'extrait de café à la petite glu.

Imprimez dans l'amidon de petits moules imitant le café. Le côté plat et fendu est celui qui doit s'imprimer. Ce petit bonbon reste toujours assez bombé pour imiter l'autre côté.

49. Framboises.

1 livre de sucre au cassé décuit à la glu avec du jus de framboises filtré. Les empreintes pour couler ce bonbon se font une à une avec un moule en plâtre imitant une grosse framboise. Il faut avoir soin pour mouler parfaitement de bien alléger l'amidon et de frapper chaque fois le moule en le retirant de l'amidon, pour en extraire ce qui pourrait être resté dans les creux du moule. Si on met ce bonbon au candi, il suffit de le brosser parfaitement, autrement on lui donne en outre une légère couche de gomme.

50. Groseilles en grappe.

Ce genre se fait aussi en collant ensemble des pastilles bijoux, quand on les détache et qu'elles ont encore leur humidité, en les groupant ensuite en forme de grappe de raisin autour d'un fil de fer garni de papier vert. L'inégalité des formes doit être observée en superposant ces petites pastilles qui se collent à la gomme.

Faites un moule d'environ 3 pouces de longueur,

contenant dessus 6 à 7 grains de groseilles imités des plus belles grappes sur lesquelles on peut prendre modèle; les grains du bout de la grappe étant toujours plus petits que ceux du haut, on doit faire les grains du moule de différentes grosseurs pour pouvoir les monter en les retirant de l'amidon.

Le blanc et le rouge sont les seules couleurs qu'on doit employer. La cuisson doit être à peine à la petite glu; on introduit dans chaque grain le fil de fer le plus fin qu'on puisse trouver; on le coupe à six lignes de longueur, et on le cintre ensuite pour introduire un bout dans le sucre, et l'autre dans l'amidon. Ce fil de fer sert à monter les grains sur des tiges en fil de fer garnies de papier vert et flexible; le bout de la groseille qui contient une tache noire s'imite avec du chocolat fondu que l'on met à chaque grain. Ces bonbons se gomment ensuite très-légèrement.

51. Cerises.

Je ne cite ce bonbon que par le bel effet qu'il produit, mais non pour sa qualité, car il n'est pas mangeable, à cause de la gomme dont on le recouvre pour lui donner le brillant du fruit. Ces bonbons se moulent un à un avec une petite bille collée sur un morceau de bois qu'on entre presqu'entièrement dans l'amidon, et que l'on tourne ensuite dedans très-légèrement pour agrandir le trou et lui donner intérieurement une forme ronde, en prenant le soin de ne pas faire ébouler l'amidon

quand on retire la bille. De même que pour les groseilles, on introduit un fil de fer à chaque cerise; ce fil de fer doit être premièrement garni de papier et gommé, ensuite coupé de quinze lignes de longueur, et cintré de même que les précédents, pour opérer de même; le bout introduit dans l'amidon fixe celui qui est introduit dans le sucre et qu'il serait impossible de faire tenir droit. L'excédant se coupe ensuite; et, quand les cerises sont gommées, on doit calculer en imprimant que la gomme donne au sucre une certaine épaisseur, et ne faire l'empreinte qu'en conséquence et pour imiter le plus possible le fruit par une grosseur raisonnée; on ajoute au sucre une addition très-légère d'infusion de safran. — Cuisson à la glu, de même que pour les bonbons à liqueur.

52. **Préparation de la gomme.**

Faites fondre au bain-marie 1 livre de belle gomme pilée, avec 1/2 litre d'eau, passez-la ensuite à la serviette en tordant pour tout exprimer, ajoutez 4 onces de sucre et redonnez-lui une cuisson au bain-marie et en y ajoutant du carmin clarifié, de manière à donner aux cerises un beau rose vif. La cuisson de la gomme doit être assez forte pour qu'en trempant une cerise dedans elle soit bien recouverte. On a soin de la tourner pendant quelque temps pour éviter qu'une partie soit plus couverte que l'autre, et on finit toujours par le côté de la queue où l'on reporte l'excédant qui lui donne la rondeur que

n'avait pas cette partie du bonbon; on recourbe la queue pour les pendre à une corde tendue jusqu'à ce qu'elles soient sèches, en ayant soin de les reprendre avant et de les tourner encore jusqu'à ce que la gomme soit solidifiée. On peut monter chaque cerise avec une feuille et même les dresser comme des assiettes de fruit : mais ce n'est qu'une curiosité faite pour imiter la primeur, en les garnissant de feuilles comme des fruits naturels.

53. Abricots.

Faites un moule imitant un moyen abricot, ou abricotin; imprimez-le par moitié à l'amidon, décuisez du sucre au cassé avec du jus d'abricot, à la petite glu, mettez les abricots à l'étuve, et, quand ils seront bien pris, brossez-les légèrement et gommez toutes les moitiés. Quand ils seront secs, assemblez-les avec de la gomme, colorez-les ensuite au carmin, en opérant comme les peintres pour faire le granit, c'est-à-dire en frappant le blaireau sur un petit bâton, pour ne faire tomber le carmin que par petites parties et former des taches. Dressez avec de petites feuilles.

54. Pastilles dites bijoux pour garnitures.

Il y a deux manières de couler ces pastilles, soit avec un entonnoir ou un poêlon à plusieurs tubes, sur le papier, ou dans l'amidon. Pour les couler sur le papier (*voyez Entonnoir pour le Papesdange.* 1er vo-

lume, art. *des Compottes*, page 60). Faites un morceau de bois de 3 à 4 pouces plus long que l'entonnoir et pointu par un bout. La finesse des pastilles dépend de la cuisson du sucre et de la finesse qu'on donne à ce morceau de bois qui doit au moins ressortir de 4 à 5 lignes hors du bout de l'entonnoir. La cuisson du sucre, y compris ce qu'on y ajoute pour l'aromatiser, est de 34 degrés; on remplit l'entonnoir en le fermant avec la broche de bois; on prépare des feuilles de papier bien collées (papier à registre), on lève graduellement la broche, et le sucre commence à couler par petites gouttes; on fait alors marcher l'entonnoir par lignes, la vitesse dépend du jour qu'on donne au liquide; il est facile d'opérer ainsi, car la vitesse est en proportion de l'écoulement du sucre; avant l'amidon on faisait ainsi de grosses pastilles qu'on rejoignait ensemble en les détachant, on rejoignait de même ces petites, ce qui n'était qu'une affaire de patience; 12 heures d'étuve, chaleur très-douce.

Deuxième moulage à l'amidon. Il faut avoir un poêlon, comme je l'ai dit, à petites douilles ou tubes, et en contenant 7 ou 8 sur la largeur. Ce poêlon est fermé à moitié par le haut, et la partie qui contient les tubes est un carré long; les tubes ressortent environ d'un pouce. On fait, si on coule sur le papier avec ce poêlon, autant de lignes qu'il y a de tubes. Le coffret d'amidon doit être simplement rempli très-légèrement et sans être *réglé;* on coule à même les pastilles jusqu'à ce qu'il soit

garni entièrement; avec une fourchette on mêle très-légèrement l'amidon, puis on continue de couler une seconde fois, on mélange, et on continue ainsi jusqu'à la fin du sucre. Cuisson à 35 degrés.

55. Pour détacher les premières.

On retourne le papier sur une serviette, on le mouille soit avec une éponge, soit avec un blaireau; on pose ensuite, quand les pastilles se détachent facilement, la feuille de papier sur une feuille de fer-blanc, et avec un couteau mince on fait tomber toutes les pastilles dans un tamis. Quand on en a une certaine quantité de détachées, on passe le tamis sur un fourneau seulement chaud pour ressuyer les pastilles, et en remuant le tamis en dessous par secousses légères pour éviter que l'humidité que contenaient les pastilles ne les rassemble par masses. Quand on veut les coller ensemble, on ne mouille qu'une partie de la feuille et on les assemble à mesure. L'humidité contenue en dessous suffit pour les souder; on opère de même pour les grosses. On a nommé ces grosses pastilles bonbons raisins, par la facilité qu'on a de les préparer pour monter en grappes.

56. Préparation pour celles coulées à l'amidon.

On passera l'amidon au tamis pour en extraire les pastilles, que l'on brossera bien avec un petit balai à main dans le tamis; on en prendra ensuite

par parties dans la main pour les passer très-légèrement à l'esprit de vin avec une éponge peu imbibée. On les mettra à mesure dans un autre tamis en les remuant souvent ; il ne faut les mouiller que suffisamment pour enlever le peu d'amidon qui y reste adhérent.

57. Figues imitation.

Faites un moule imitant une figue tapée que vous imprimez dans l'amidon. Cuisez du sucre au cassé, décuisez-le avec de la pulpe de poires de doyenné fondue et passée au tamis et parfumée à la vanille. Le lendemain gommez les figues légèrement et saupoudrez-les de gomme pilée pour imiter le givre.

58. Sucre vidé et candi en dehors.

J'ai donné à l'article des *Fours*, 1er volume, page 193, la manière générale pour ce genre de sucre. Je l'ai donné à chaud, j'ai depuis eu occasion d'en refaire et j'ai essayé à froid, ce qui m'a parfaitement réussi, le travail en est beaucoup plus facile en ce qu'on est maître de son sucre; il ne s'agit que de cuire le sucre à 35 degrés, le couvrir d'un papier humide en le retirant du feu; le papier doit poser sur le sucre et dans toutes les parties, ensuite il faut mettre le poêlon dans l'eau et n'employer le sucre que quand il est parfaitement froid. On peut le cuire la veille; seulement il est nécessaire d'employer le tout aussitôt qu'on a commencé à

s'en servir. Cette méthode est un peu plus longue que la première, car le sucre coulé doit rester de 15 à 18 heures à l'étuve. J'ai donné à l'article œufs de Pâques un détail de manipulation qu'on pourra consulter. Ce genre de sucre mérite une étude particulière par la variété qu'on peut en obtenir ; et si on joint à ce sucre le dessin et la peinture il n'aura pas de bornes (ce sucre est candi intérieurement.)

59. Sucre vidé candi en dehors.

La cuisson et la préparation du sucre est la même, la différence n'est que dans le moulage ; pour les premiers c'est un moule convexe qui forme une empreinte concave, et pour celui candi en dehors c'est un moule concave qui fait l'empreinte convexe. On remplit de sucre toute la partie creuse jusque par-dessus l'empreinte ; et, quand le sucre est candi, on vide le tout, qui forme une enveloppe à l'objet qu'on a coulé ; on brise légèrement, quand il égoutte, tout le sucre, en ne réservant que le moule, que l'on met égoutter et sécher à l'étuve. Ce genre peint à l'intérieur produit extérieurement un effet charmant par sa transparence. Le temps de l'étuve est le même, ce sucre s'ébarbe facilement en employant à cet effet de petits ciseaux à pointes et en opérant par petites parties. Une pince de fleuriste produit le même effet quand on veut souder des parties qui ne seraient pas recouvertes d'une brodure, le papier de verre le rend plus égal, il ne s'agit que de le frotter

très-légèrement dessus et d'ôter avec un blaireau le sucre à mesure qu'il s'attache à l'intérieur.

60. De la manière d'obtenir les sucres de couleur.

Ce procédé est très-naturel, il ne s'agit que d'ajouter au sucre du carmin clarifié pour le rose, du safran pour le jaune et du bleu d'outremer pour le bleu, ainsi des autres couleurs. Seulement il faut calculer que la masse perd beaucoup de sa teinte quand le sucre est vidé, et qu'il ne reste que la croûte de candi ; que de rose foncé qu'elle était, devient pâle étant vidée, ainsi des autres; mais cet inconvénient ne demande qu'un essai qui peut s'étendre à toutes les teintes; légères, elles sont préférables, et produisent un meilleur effet, surtout pour les garnitures pendantes des assiettes montées.

61. Beignets d'oranges au candi.

Oranges coupées par tranches d'une forte ligne d'épaisseur et avec leur écorce. Elles sont blanchies ensuite, confites à fond, puis égouttés et séchées légèrement à l'étuve. Au candi recouvert et à chaud.

62. Beignets d'ananas.

Opérez comme pour ceux d'oranges ; mais en les détaillant d'un pouce de diamètre.

63. Grappes d'épine-vinette.

Égouttez des grappes d'épine-vinette confites, en

séparant bien les grains pour les sécher légèrement à l'étuve et les mettre ensuite au candi. Il faut que les grappes soient bien fournies pour produire un bel effet. Candi à fond.

64. Petits filets de cédrats.

Coupez des quartiers de cédrats et en choisissant les plus blancs, par tranche de 2 lignes d'épaisseur, puis opérez comme pour ceux ci-dessus. (Candi à fond.)

65. Pâte d'abricots.

La pâte d'abricots produit un meilleur effet détaillée en anneaux et garnie soit de pastilles, bijoux ou de violette simple pralinée. (Candi recouvert.)

66. Amandes vertes garnies de gelée de pommes.

L'amande qu'il faut confire pour cet emploi est celle dite princesse, plus grosse que les autres ; on doit la fendre en deux, la vider de son amande, la faire sécher et vider dans l'intérieur de la gelée de pomme, blanche, rose. Candi à fond. On peut les doubler avant de les mettre au candi.

67. Fleurs d'oranger au candi.

Garnissez le fond du moule à candi d'une couche de fleurs pralinées, et versez simplement le sucre dessus. Candi à froid.

68. Anneaux d'ananas garnis de conserves.

Découpez dans des tranches d'ananas confits des anneaux d'un pouce de diamètre et d'environ 1 ligne 1/2 d'épaisseur, faites-les sécher très-légèrement à une étuve très-douce, posez-les sur de l'amidon bien uni et remplissez l'intérieur de conserve à la fraise : candi à froid.

CHAPITRE II.

BONBONS.

1. Pralines à la vanille. — 2. Manière de les glacer. — 3. Pralines à la rose. — 4. Pralines à la fleur d'oranger. — 5. Pistaches pralinées. — 6. Avelines pralinées. — 7. Pralines de pignons. — 8. Pralines ordinaires — 9. Pralines à l'italienne à la vanille. — 10. Avelines à l'italienne. — 11. Pistaches à l'italienne. — 12. Pignons à l'italienne. — 13. Amandes de cerises. — 14. Pralinage d'écorce d'orange. — 15. Pralinage d'écorce de citron. — 16. Pralinage de cédrat. — 17. Angélique pralinée. — 18. Violette double pralinée. — Violette simple pralinée. — 20. Jonquille et jasmin praliné.

1. Pralines à la vanille à l'ancienne manière.

1 livre 1/2 de sucre clarifié à 32 degrés ; 1 livre d'amandes flot. 2 gros de vanille.

Sassez les amandes dans une serviette, mettez-les dans un tamis à égoutter pour en extraire et la poussière et celles qui se sont cassées.

Mettez le sucre à cuire dans un poêlon de 9 pouces, et en y ajoutant la vanille fendue en quatre. Quand il est à 34 degrés, joignez-y les amandes que vous mélangez au sucre avec la cuiller de bois qui vous sert plus tard à sabler le sucre et les amandes. Il y a deux manières de prendre la cuisson : la première doit être au doigt et au cassé; la seconde est celle employée généralement dans l'office et qui s'annonce elle-même par le craquement des amandes. Alors, dans les deux cas, on retire le poêlon, après avoir donné quelques coups de cuiller au tout, pour sabler le sucre hors du feu ; opération qui doit se faire vivement et dans toutes les parties du poêlon, pour que le sucre ne reste pas adhérent aux parois, et en même temps se sable également et finement. Ceci est la première opération. Seulement quand on veut les pralines d'une légère couleur rose, le carmin ne s'ajoute au sucre qu'un peu avant le sablage : la teinte de cette manière reste plus franche; on peut de même colorer le sucre sablé au carmin en poudre, mais avec précaution. Le moins est préférable au plus en ce genre.

Aussitôt que les amandes sont sablées, mettez dans un bassin les deux tiers du sucre et les amandes sur un feu assez vif, le bassin n'entrant qu'à moitié dans le fourneau. La fonte du sucre doit s'opérer assez lentement pour commencer, en remuant le tout à la cuiller de bois, de manière à ce que les amandes se couvrent de sucre le plus également possible. Aussitôt qu'il ne reste plus de sucre

dans le bassin et que les amandes s'en sont couvertes, il faut continuer de les travailler en faisant verser par parties le sucre réservé. Ce sucre recouvre les parties d'amandes qui, étant moins chargées de sucre, sont plus luisantes. Le travail alors s'opère plus vivement en tournant le bassin sur le fourneau pour éviter que le sucre ne brûle et n'altère la couleur. Aussitôt que les amandes se sont couvertes également de sucre, on donne encore quelques coups de cuiller en les sautant jusqu'à ce qu'elles paraissent légèrement glacées, puis une dizaine de coups hors du feu. Il faut alors les verser vivement sur une feuille du cuivre, et séparer celles qui se colleraient avec la cuiller de bois. La teinte se modifie en refroidissant; après l'opération, le bassin doit rester très-clair, et les amandes ne doivent jamais s'attacher l'une à l'autre pendant le travail, qui du reste est assez difficile. Ces pralines se servent sans être glacées, opération qu'on peut cependant leur faire subir sans inconvénient, ne serait-ce que pour les maintenir plus long-temps.

2. Manière de les glacer.

Aussitôt qu'elles sont versées du bassin sur la plaque et séparées, couvrez-les; mettez dans le bassin deux cuillers à bouche de gomme fondue et passée et une cuiller ou deux d'eau, donnez un bouillon, puis jetez les pralines dedans; vous les sautez simplement jusqu'à ce qu'elles soient toutes

imprégnées également de gomme, versez le tout sur un tamis que vous mettez un moment à l'étuve.

3. Pralines à la rose.

Même manipulation et mêmes doses que pour les précédentes; ajoutez l'eau de rose un peu avant le petit cassé, pour lui faire subir le moins d'ébullition possible. Ajoutez le carmin un peu avant de sabler. Si vous les glacez, joignez à la gomme de l'eau de rose en place d'eau ordinaire.

4. Pralines à l'eau de fleurs d'oranger.

Même manipulation que pour celles à la rose.

5. Pistaches pralinées.

Opérez comme pour les pralines à la vanille, en choisissant les pistaches d'un beau vert violacé et sans être mondé. Il faut seulement ménager un peu plus le calorique à la seconde opération, et éviter que le sucre ne brûle autour des parois du bassin, qu'il faut tourner continuellement en se servant d'une *manie*.

6. Avelines pralinées.

Même manipulation et mêmes doses que pour les pralines à la vanille.

7. Pralines de pignons.

1 livre de sucre, 3/4 de pignons doux, 2 gros de vanille.

Même manipulation que pour les pralines aux pistaches, colorez d'un léger rose.

8. Pralines ordinaires.

2 livres de sucre, 1 livre d'amandes flot. 1/2 once de sucre de vanille, composé de 1/4 de vanille et de 3/4 de sucre.

Fondez le sucre dans 1/2 litre d'eau, mettez-en le tiers dans une bassine, poussez la cuisson jusqu'à ce que les pralines pétillent; sablez-les et jetez-les sur un crible pour en extraire le sucre sablé; mettez les amandes dans la bassine pour les griller légèrement; remettez-les dans le crible, séparez-les et couvrez-les; prenez le sucre qui a passé par le crible, mettez-le dans la bassine; ajoutez 1/4 du sucre fondu restant; cuisez le tout au cassé; retirez la bassine du feu, mettez dedans les amandes que vous sablez, et remettez le tout dans le crible pour en extraire le sucre : il faut séparer les amandes, les couvrir, et répéter la seconde opération et ainsi jusqu'à la quatrième et dernière façon, en leur faisant prendre le sucre sur le feu aussitôt qu'elles sont sablées, ce qui s'opère à feu moyen, et en les glaçant partout également; ajoutez ensuite deux cuillerées de gomme et une ou deux d'eau bien mélangée; versez le tout dans les pralines, que vous sautez vivement et que vous mettez ensuite à ressuyer dans un tamis. Il est essentiel de couvrir les amandes à chaque façon pendant que le sucre cuit,

ce qui facilite le sablage du sucre plus également réparti sur les amandes. Ce sablage doit se faire légèrement et de manière à laisser les amandes couvertes proportionnellement aux charges.

9. Pralines à l'italienne à la vanille.

1 livre 1/2 de sucre clarifié, 1/2 livre d'amandes.

L'essentiel pour ce genre de pralines consiste à sécher parfaitement les amandes et à ne les employer que tièdes pour bien opérer, n'importe quel genre d'amandes on emploie. Le sucre doit être coloré d'avanee si on les fait de couleurs; les nuanees doivent toujours être tendres. Cuisez les amandes avec un quart de sucre au petit cassé; sablez-les hors du feu; jetez-les sur le erible pour en extraire le suere; remettez les amandes dans le bassin pour les griller lentement et également; relevez la bassine, continuez à remuer les amandes pour bien les séparer; remettez-les dans un tamis et couvrez-les avec une chausse à filtrer. Nettoyez le bassin et mettez à euire un quart du sucre restant au cassé; retirez le bassin du feu; mettez les amandes dans le sucre, que vous leur faites prendre en les remuant légèrement à la spatule; remettez-les dans le tamis, couvrez-les et remettez à cuire un quart de sucre au eassé. Pendant ce temps, vous séparez les pralines qui se seraient collées; donnez la seconde façon et la troisième de même que la première, à la quatrième ne cuisez le sucre qu'au petit eassé; joignez-y les

amandes et mélangez légèrement à la spatule jusqu'à ce qu'elles se séparent bien. Remettez-les sur le tamis, et, si vous voulez les glacer, opérez comme il est indiqué aux pralines à la vanille, ayant soin de passer de l'eau chaude dans la bassine pour en extraire le sucre, et de l'essuyer avant d'y mettre la gomme. Il faut avoir soin, quand on les glace, de les couvrir dans le tamis, comme pour leur donner les trois charges. Plus elles sont chaudes et mieux elles se glacent.

Pour celles à la vanille, le sucre s'aromatise tout de suite avec du sucre d'infusion de vanille. Pour celles à l'eau de rose, à l'eau de fleurs d'oranger, l'eau ne s'ajoute que par parties, et on la joint au sucre quand il est au petit boulet, pour que ces eaux, subissant moins de cuisson avec le sucre, conservent mieux leur arome. Ces pralines, de même que les précédentes, se mettent à l'étuve un moment après le glaçage.

On peut, après la troisième charge, extraire celles qui sont assez chargées de sucre, pour ne donner la quatrième qu'à celles qui le sont légèrement, en observant de ne pas mettre toute la quatrième partie du sucre restant. Cette précaution est inutile quand les charges ont été données également. Quand on met les amandes dans le sucre, on doit remuer vivement pour le premier moment et ralentir ensuite et à mesure que les amandes sont chargées pour ne pas ternir le sucre par un travail plus prolongé.

10. Avelines à l'italienne.

Mêmes procédés que pour celles ci-dessus et mêmes doses; on peut du reste charger à volonté.

Préparation des avelines. Mondez les avelines au four (ce qui est préférable au poêlon). Chaleur moyenne et en choisissant celles qui ont la peau lisse; mettez-les simplement sur un plafond, en ayant soin de les visiter souvent; et aussitôt que la peau se détache, mondez-les par parties sans sortir le tout du four, qu'il faut tenir ouvert. Elles se mondent mieux étant chaudes. On peut mettre le tout dans une serviette, le frotter légèrement et ôter avec un couteau tout ce qui resterait de peau à quelques avelines.

11. Pistaches à l'italienne.

Opérez comme pour celles aux amandes à l'italienne, en prenant les pistaches avec la peau.

12. Pignons à l'italienne.

Opérez comme pour celles aux pistaches, avec un quart moins de sucre que la dose indiquée pour les pralines d'amandes à l'italienne; cette petite praline devant être moins couverte.

13. Amandes de cerises.

Cette petite amande se fait de même que les pignons à l'*italienne*.

14. Pralinage d'écorce d'orange à la hollandaise.

Enlevez l'écorce des oranges comme il est indiqué à l'*article des Compottes*, page 43, tome Ier, et préparez-les de même, donnez-leur 10 minutes de blanchissage, rafraîchissez-les et donnez-leur ensuite un bouillon dans du sucre clarifié à 34 degrés; laissez-les dans une terrine jusqu'au lendemain, cuisez le sucre au soufflé, ajoutez-y les *taysadins* d'orange et poussez la cuisson au cassé, sablez-les, puis remettez-les sur le feu pour leur faire reprendre le sucre, comme il est indiqué aux pralines à l'italienne, en ne donnant que deux petites charges. On peut de même faire ce pralinage d'un seul coup. Il ne s'agit que de pousser la cuisson tout de suite avec les écorces au cassé, les sabler et les remettre tout de suite au feu pour les finir, comme les pralines à la vanille à l'ancienne manière.

15. Pralinage d'écorce de citron.

Ce fruit demande plus de blanchissage que celui d'orange, et quelques façons au sucre pour perdre de son amertume désagréable; quant à la manipulation, elle est la même.

16. Pralinage de cédrat.

Préparez de même des écorces de cédrats en filets de 2 lignes de largeur, de 1 pouce 1/2 de longueur,

et opérez comme il est indiqué pour le pralinage d'écoree d'orange.

17. Angélique pralinée.

Il ne faut pas pour ce pralinage que l'angélique soit trop blanchie. Après deux façons à chaud, vous la détaillerez, pour la praliner à l'italienne, en lui donnant deux charges en plus du sablage.

18. Violette double pralinée.

Choisissez cette fleur bien grasse, bien fournie, pesez-en 1 livre épluchée, c'est-à-dire ne lui ôtez seulement que la queue, passez-la dans l'eau, égouttez-la en l'étendant sur une serviette pour retirer le plus d'eau possible, mais sans pression; cuisez 1 livre 1/4 de sucre clarifié au petit boulet, jetez la fleur dedans et laissez le poêlon hors du feu, jusqu'à ce que la violette y soit incorporée. Ce que vous aiderez en remuant souvent le poêlon. Donnez-lui alors vivement un seul bouillon couvert, mettez-la dans une terrine. Le lendemain égouttez-la premièrement sur un tamis, en pressant légèrement pour faire couler le sucre, mettez-la encore à égoutter sur une serviette sans pression, ajoutez un peu de sucre neuf au sirop de la fleur, que vous cuirez au petit boulet, et dans lequel vous mettrez la fleur de violette sans lui faire subir d'ébullition. Vous opérez le mélange de sucre et de la fleur à la spatule et assez légèrement pour ne pas briser la

fleur qui, pralinée, doit être dans son état naturel, et surtout peu chargée de sucre, pour rester d'un beau bleu.

Le sablage ne s'opère que lentement et par intervalles, comme pour la fleur d'oranger pralinée (*voyez l'article des Compottes*, page 103, Ier volume). Si l'on n'avait pas la patience de retirer toutes les feuilles vertes du culot avec des ciseaux, la fleur prendrait un goût d'herbe.

19. Violettes simples pralinées.

Épluchez de belles violettes simples dont les pétales soient bien larges, et la fleur d'un beau bleu; opérez comme pour la violette double.

20. Jonquille et jasmin pralinés.

Ce genre ne se fait guère que par curiosité et pour garniture de bonbons à liqueur qu'on veut mettre au candi.

CHAPITRE III.

BONBONS.

1. Pastilles. — 2. Du sucre. — 3. De la pâte. — 4. Cuisson. — 5. Dressage. — 6. Manière de détacher. — 7. Pastilles de menthe. — 8. Pastilles à la rose. — 9. Pastilles à l'eau de fleurs d'oranger. — 10. Pastilles au citron. — 11. Pastilles à l'orange. — 12. Pastilles à la fraise. — 13. Pastilles à la framboise. — 14. Pastilles à la groseille. — 15. Pastilles d'épine-vinette. — 16. Pastilles à l'ananas. — 17. Pastilles à la violette. — 18. Pastilles au vinaigre framboisé. — 19. Pastilles au punch. — 20. Observation. — 21. Pastilles à l'italienne. — 22. Manière d'opérer. — 23. Pastilles à la menthe. — 24. Pastilles à la cannelle. — 25. Pastilles à la rose. — 26. Pastilles à l'amande amère. — 27. Pastilles à l'anis. — 28. Pastilles au café. — 29. Pastilles au chocolat. — 30. Pastilles à la vanille. — 31. Pastilles à la rose. — 32. Autre genre de pastilles. — 33. Manière d'opérer. — 34. Genre Diavoloni. — 35. Des moules à chocolat. — 36. Pastilles au chocolat. — 37. Manière d'opérer. — 38. Pastilles au chocolat à la nonpareille. — 39. Manière de les détacher. — 40. Diablotins aux pistaches. — 41. Diablotins simples. — 42. Diablotins à la pâte de pistaches. — 43. Diablotins à la pâte d'avelines. — 44. Dia-

blotins aux pignons. — 45. Diablotins à la crème. — 46. Chocolat au lait d'amandes. — 47. Préparation. — 48. Doses en Italie. — 49. Pastilles de gomme soufflées. — 50. Pastilles de gomme à la fleur d'oranger. — 51. Pastilles à la violette. — 52. Pastilles de gomme liquide.

1. Pastilles.

Les pastilles sont un mélange de sucre et d'eau aromatisée, ou de sucs de fruits. Qu'elles soient grosses ou petites, leur dénomination est la même.

2. Du sucre pour leur confection.

Le plus beau est celui qu'on emploie même pour les pastilles de couleur: il doit être pilé et passé au tamis dit à égoutter, qui produit un grain assez gros. Le sucre fin ne convient pas pour ce genre de bonbons; il graisse et produit des pastilles sans brillant au-dessous et tenant à la plaque.

3. De la pâte à pastilles.

Voici pour les personnes qui n'ont pas l'habitude de ce travail, la dose d'eau absorbée par le sucre: elle est de deux onces pour quatorze onces de sucre pour les pastilles, soit à l'eau ou à l'essence. Celles de fruits, comme la fraise, la framboise, doivent être un peu plus liquides et moins chauffées que celles de menthe, de rose, d'eau de fleurs d'oranger; pour les premières doses indiquées elles peuvent être coulées sans qu'on ajoute de sucre en les sortant du feu, comme on fait pour celles de fruits.

4. Cuisson des pastilles.

Le poêlon qui sert à cette confection est celui qu'on nomme poêlon à pastilles; il y en a de deux modèles, un dont le bec est plus ramassé et l'autre plus allongé; le premier convient mieux que le second; on doit faire faire au couvercle d'un fourneau un trou ovale, de façon que le fond seul du poêlon reçoive l'action du feu. On ne doit guère faire plus de 1/4 de pâte à chaque venue, à moins d'une grande habitude; aussitôt que la pâte est sur le feu et que le fond commence à fondre, on remue avec une petite spatule de bois jusqu'au moment de dresser. La pâte à son point doit couler de la spatule de manière à n'y laisser qu'une légère couche, ce qui n'empêche pas de donner hors du feu quelques tours à la pâte pour opérer le mélange parfait; on dresse ensuite. Une pastille de 5 ou 6 lignes de diamètre doit avoir 1 ligne 1/2 d'épaisseur; si elle s'aplatissait davantage, c'est que la pâte serait trop mouillée: il faudrait alors y ajouter en retirant la pâte du feu un peu de sucre en poudre dit à pastilles. Elles ne doivent pas subir d'ébullition pour se liquéfier.

5. Du dressage des pastilles.

Elles se dressent sur des feuilles de fer-blanc planes et bien polies, avec le bout d'un petit couteau, ou, ce qui vaut mieux, avec un fil de fer non

recuit de 2 pouces 1/2 de longueur, hors du manche (fil de fer n° 10). Le dressage se fait en penchant graduellement le poêlon, et à mesure que la pâte déborde le bec, on la coupe avec le fil de fer, en la conduisant sur la feuille, de 1 ligne 1/2 à 2 lignes de distance, le plus également possible; moins il y a de pâte dans le poêlon, plus les pastilles sont faciles à faire, car le bec est plus près de la feuille, et on les conduit mieux. Tout ceci tient à l'habitude. Du reste, c'est un essai qui ne coûte rien à faire; en ne les aromatisant pas, on peut les refondre avec une clarification ordinaire ou les employer pour l'usage journalier. Cette manière forme la main et donne, quand on est obligé de les faire, l'assurance de mieux opérer et de réussir.

6. Manière de les détacher.

La pâte que j'indique peut grandement se détacher une demi-heure après être coulée. Les pastilles se détachent une à une et au-dessus d'un tamis, en penchant la feuille de fer-blanc. Il y a des maisons où l'on retire les pastilles des feuilles avec un couteau, et presque d'un seul coup : à moins d'être trop pressé, je n'approuve pas cette méthode. On doit apercevoir sous chaque pastille une humidité qui aide à les détacher. Il ne faut donc pas les laisser trop long-temps, car cette humidité se sèche, et on a alors plus de difficulté. Quand on en détache beaucoup dans le même tamis, il faut de

temps en temps les secouer en frappant le tamis par-dessous.

7. Pastilles de menthe.

14 onces de sucre, 2 onces d'eau, 1/2 gros d'essence de menthe.

Mettez le sucre dans une terrine, ajoutez l'eau par parties en travaillant à la spatule, pour bien opérer le mélange, et que la pâte soit bien compacte; incorporez l'essence et azurez légèrement la pâte avec un peu de bleu d'outremer.

8. Pastilles à la rose.

14 onces de sucre, 2 onces d'eau de rose, une addition de carmin clarifié, rose tendre, et, du reste, même manipulation que pour celles de menthe.

9. Pastilles à l'eau de fleurs d'oranger.

14 onces de sucre, 2 onces d'eau de fleurs d'oranger, pâte légèrement azurée.

10. Pastilles au citron.

14 onces de sucre, 2 onces de jus de citron, râpure d'un citron, addition de jaune quercitron. Il y a, ainsi que pour les pastilles d'oranges, deux procédés pour les faire. L'ancienne manière consiste à mettre, en composant la pâte, la râpure de-

dans et à les cuire comme les pastilles à la
dans la dernière méthode, le zeste qui
broyé, ne s'ajoute qu'en retirant la pâ
pour la couler : on obtient de cette façon
plus fin que n'ont pas les premières, ce
à ce que le zeste n'a pas subi l'action du feu ; on peut pour ces pastilles ajouter à la pâte une cuillerée à café d'eau de plus. Le citron ainsi que l'orange se râpent sur un morceau de sucre et se détachent au couteau.

11. Pastilles à l'orange.

14 onces de sucre, 1 once de jus de citron, 1/2 once de jus d'orange, 1/2 once d'eau, addition de jaune, graine de Perse, râpure d'une orange broyée ou écrasée finement. L'orange commune est quelquefois préférable pour le zeste à l'orange de Mayorque.

Dans cette pastille, c'est le zeste qui donne le parfum, le jus engraisse et perd beaucoup au feu, c'est pourquoi on y ajoute le jus de citron.

12. Pastilles à la fraise.

Mettez dans une terrine les 14 onces de sucre, joignez-y des fraises 4 saisons, épluchées et non écrasées ni passées. Opérez le mélange à la spatule et ajoutez de la fraise jusqu'à ce que la pâte ait la consistance indiquée. J'ai fait l'observation qu'elle devait être un peu plus liquide. Peu importe pour les praticiens qui y ajoutent du sucre en poudre

ensuite pour les mettre à leur point, ce qui les dégraisse; mais la personne qui n'a pas l'habitude de cette manipulation doit s'en tenir à la première indication que j'ai donnée pour les pastilles en général. Des connaisseurs préfèrent les pastilles aux fraises faites en manipulant le sucre et la fraise entière à la fraise passée au tamis, et disent que le goût des premières se conserve mieux. Cette pâte a besoin de quelques gouttes de carmin pour rehausser sa couleur; elles se dressent aussi plus grosses que les précédentes (7 à 8 lignes de diamètre).

13. Pastilles de framboises.

Mélangez le sucre et le jus de framboises passés au tamis, pour en faire une pâte comme il est indiqué, en observant que, dans le cas qu'elle soit trop liquide, on peut ajouter du sucre en poudre en retirant le poêlon du feu pour dresser les pastilles, en le mélangeant bien et vivement.

14. Pastilles à la groseille.

Opérez pour ces pastilles comme pour celles de framboises, avec une addition de carmin clarifié.

15. Pastilles d'épine-vinette.

Opérez comme pour celles de framboises.

16. Pastilles à l'ananas.

Prenez, pour 1 livre de sucre pilé finement, 2

onces d'ananas frais, que vous ajoutez au sucre avec assez d'eau pour mettre la pâte au point indiqué. On peut de même se servir pour cet usage d'ananas conservé, en y mêlant, quand il est pilé, le jus d'un demi-citron; ce que l'on doit éviter si on veut les pastilles couleur d'ananas, à moins toutefois d'y ajouter un peu de jaune quercitron.

17. **Pastilles à la violette.**

Ces pastilles se font avec une addition au sucre d'iris de Florence en poudre, et on les colore avec une partie de carmin et une de bleu mélangées.

18. **Pastilles au vinaigre framboisé.**

On emploie ordinairement pour cette confection du vinaigre dans lequel on a mis des framboises en infusion. On opère, du reste, comme pour les précédentes; pour le faire avec du jus de framboises conservé, on n'aura que du vinaigre à ajouter (vinaigre ordinaire dit d'Orléans).

19. **Pastilles au punch.**

A la pâte de pastilles à l'orange ajoutez du rhum, avec lequel vous mouillez le sucre.

20. **Observation.**

Toutes les pastilles se confectionnent de la même manière. Les plus faciles à faire sont celles qui sont

composées avec les eaux distillées ou les essences; aussi fait-on toujours celles de fruits, qui ont une tendance à graisser, un peu plus grosses que les autres.

21. Pastilles à l'italienne.

Mettez à fondre 1 once de gomme adragante dans une tasse à café, et en mettant de l'eau juste pour la couvrir, laissez-la ainsi jusqu'au lendemain, passez-la à la serviette en tordant jusqu'à ce que tout soit passé (la serviette doit être neuve, pour ne pas être déchirée en tordant); mettez cette gomme passée sur le marbre, et travaillez-la à la main jusqu'à ce qu'elle soit très-blanche, très-liante et filante. Incorporez-y ensuite peu à peu du sucre royal dit à glace, et remplissez jusqu'à ce que cette pâte soit très-ferme, pour l'abaisser ensuite au rouleau uni, puis passez le rouleau cannelé deux fois dessus de manière à former des losanges. Le goût s'ajoute à la masse, ces goûts sont presque toujours des essences qui sont en Italie beaucoup plus fines que celles qu'on se procure à Paris; pour celles de couleurs, on colore de même la masse entière; une très-légère teinte de bleu s'ajoute à toutes les parties blanches, pour leur donner plus d'éclat et un blanc mat.

22. Manière d'opérer.

Abaissez la pâte sur un marbre, au rouleau, et d'une ligne environ d'épaisseur; vous la détaillez

ensuite à l'emporte-pièce, de trois lignes de diamètre; la pâte pour la confection de ces petites pastilles doit être unie; les grosses seulement sont passées au rouleau cannelé. A mesure qu'on les découpe, on les met sur un tamis de crin pour les faire sécher; on saupoudre le marbre très-légèrement d'amidon, pour abaisser la pâte plus facilement.

23. **Pastilles à la menthe à l'italienne.**

Incorporez l'essence à la pâte, jusqu'à ce que le goût soit bien convenable. La menthe anglaise est celle qu'on doit employer pour cette confection.

24. **Pastilles à la cannelle à l'italienne.**

Même procédé que pour celles de menthe, mais avec plus de précaution quant à la quantité. On n'opère que gouttes par gouttes, pour obtenir un goût fin sans amertume.

25. **Pastilles à la rose à l'italienne.**

Mêmes procédés que pour les précédentes. Colorez la pâte avec du carmin fin (en poudre).

26. **Pastilles à l'amande amère à l'italienne.**

Aromatisez la pâte avec l'extrait d'amandes amères.

27. **Pastilles à l'anis à l'italienne.**

Aromatisez avec l'essence d'anis de Naples.

28. Pastilles au café à l'italienne.

Triturez du café moka torréfié, passez-le au tamis à glace pour l'incorporer à la pâte avant qu'elle ne soit remplie de sucre : le sucre est remplacé par la poudre de café.

29. Pastilles au chocolat à l'italienne.

On peut opérer de deux manières, soit en incorporant à la pâte du chocolat fondu ou du cacao caraque pulvérisé et passé au tamis.

30. Pastilles à la vanille.

Ajoutez de la vanille pilée et passée avec du sucre à glace pour l'incorporer à la pâte.

31. Pastilles à la rose à l'italienne.

Ajoutez à la pâte de l'essence de rose après avoir donné à la pâte la couleur avec du carmin en poudre, délayé très-épais. L'essence ne doit être mise que goutte à goutte, pour ne donner à la pâte qu'un goût léger de cette odeur, qui ne plaît pas à tout le monde.

32. Autre genre de pastilles.

On peut les faire de toutes les pâtes indiquées précédemment et en même temps, en rassemblant les rognures.

33. Manière d'opérer.

Prenez de la pâte que vous formez à la main en petites boulettes; vous la mettez sur un tamis, et, avec l'index de la main droite, vous appuyez dessus en tirant le doigt à vous de manière à faire tourner la pâte sur elle-même et en rassembler les deux parties en petits tuyaux qui se trouvent avoir pris le dessin de la toile du tamis. Ce genre, très-ancien, servait autrefois à la confection des petits cornets à devises; mais on peut tirer parti de ce genre, en changeant les formes, pour garnitures de bonbons, d'objets en pastillages, qui nécessitent une grande variété.

34. Genre Diavoloni.

(Voyez page 80, *Des petits Fours.*) Opérez de même, en employant toutes les pâtes indiquées pour garnitures, comme les précédentes, observant pour cette manipulation les mêmes soins que ceux indiqués à l'article *Diavoloni.* En Italie, ces petits bonbons se grossissent ensuite à la bassine et servent à confectionner les dragées; de même on emploie en France l'épine-vinette, l'amande de cerise, l'anis, pour anis de Verdun.

35. Des moules à chocolat pour bonbons.

Pour la confection des divers bonbons qui se font

en chocolat, on se sert de moules estampés : on en trouve de toute forme et de toute grandeur; mais, pour l'emploi de l'office, les petits conviennent mieux. Il ne s'agit pour les employer que de fondre le chocolat et de le bien travailler pour le rendre bien liant : on met dans chaque moule la quantité suffisante pour qu'en battant le moule le chocolat ne déborde pas. Le chocolat doit, avant d'entrer dans le moule, être roulé à la main et bien lisse. Ces petits moules se mettent sur une feuille et se frappent presque à mesure pour bien affaisser le chocolat. Comme le moule est poli, il donne au chocolat le luisant que vous pouvez voir chez les marchands aux produits qu'ils étalent. On avait autrefois des feuilles de fer-blanc estampées, polies, pour faire les pastilles. Il ne s'agissait que de mettre les boulettes de chocolat dans les creux, de passer la main dessus pour leur donner une première forme, et de frapper légèrement les feuilles jusqu'à ce que les pastilles fussent bien moulées. On se sert maintenant d'une caisse en fer-blanc, percée au fond de trous; on la remplit à moitié de pâte de chocolat préparée à son point; on passe dessous et près du fond, entre deux petites coulisses de fer-blanc, une feuille de fer-blanc poli; on frappe le tout sur une table; le chocolat sort également par les petits trous; on enlève la caisse, dont le bout opposé à celui par lequel on introduit la feuille, est à charnière; on retire la feuille; on passe la main sur les pastilles, et on frappe légèrement la feuille pour leur donner

la forme voulue. Cette caisse, ainsi que les moules, se trouve chez le ferblantier indiqué.

36. Pastilles au chocolat.

Cette manipulation, qui semble facile, ne l'est pourtant pas; car jamais aucun officier ne les a confectionnées comme certains fabricants de chocolat ou confiseurs. De quoi cela dépend-il? De la fabrication de la pâte, de la masse sur laquelle on opère, de la chaleur constante de la pâte et de son degré, du peu de pastilles que l'on dresse sur les plaques, des plaques elles-mêmes sur lesquelles on les dresse, de la manière de passer le bras dessus avant de frapper les feuilles pour former la pastille. Il y a des chocolats où on est obligé d'ajouter du sucre en poudre (à glace), et quelquefois un peu d'eau : l'expérience et l'habitude ne se donnent pas en recettes.

37. Manière d'opérer dans les offices.

Mettez dans un moule à candi 1 livre de chocolat première qualité (du chocolat à la tasse); mettez le moule à l'étuve ou dans un endroit assez chaud pour fondre le chocolat lentement et sans qu'il se déforme; aussitôt que vous pourrez le rendre en pâte, en le travaillant d'abord à la spatule, retirez-le, et commencez alors à le couper en tous sens et à plusieurs reprises; laissez la spatule de côté, et travaillez-le à la main pour le rendre bien liant.

Il ne doit pas couler en le travaillant, mais rester en pâte molle et luisante. Aussitôt que par ce travail il a acquis ce liant que j'indique, mettez le tout dans la candissoire et couvrez-le; prenez-en un morceau dans la main gauche, que vous détaillez par boulettes en les roulant dans la main gauche avec la main droite. Posez ces boulettes sur la feuille : la distance dépend de la grosseur dont on les fait. Elles ne doivent pas se toucher quand on a frappé la feuille pour les former; la moyenne est de 6 lignes de diamètre. Aussitôt que la feuille est dressée, passez la main à plat sur toutes les pastilles, très-légèrement, pour exciter la fonte également; puis prenez la feuille par un bout et secouez-la en frappant sur la pierre à chocolat, jusqu'à ce que les boulettes se soient étalées en conservant leur rondeur bombée. Si on frappait trop la feuille, elles s'aplatiraient, et, finissant par s'unir, ne formeraient qu'une masse.

38. Pastilles au chocolat à la nonpareille.

Aussitôt que vos pastilles sont dressées et formées, posez la feuille sur une feuille de papier et garnissez tout le dessus de nonpareille blanche. Le chocolat pour cette confection doit être un peu plus ferme; surtout il ne faut pas frapper la feuille de pastilles quand elles sont garnies de nonpareille : l'huile ressortirait du chocolat avec trop d'abondance et noircirait la nonpareille, qui doit rester telle qu'elle a été employée.

39. Manière de les détacher.

Aussitôt qu'elles sont bien froides et bien fermes, il ne s'agit que de ployer un peu la feuille en dedans et en dehors : les pastilles se détachent d'elles-même. Cette opération se fait sur un tamis.

40. Diablotins aux pistaches.

Ayez du chocolat préparé comme pour pastilles et assez ferme; prenez-en un petit morceau que vous aplatissez légèrement avec le pouce et l'index gauche; mettez dessus une pistache, et, relevant le bord, entourez-la de chocolat en lui donnant dans la main, avec la main droite, la forme d'une olive : la grosseur dépend de la quantité de chocolat qui enveloppe la pistache. Aussitôt qu'elle est formée, roulez-la dans la main, et, dès qu'elle est luisante, mettez-la dans la nonpareille en la roulant dedans avec une fourchette. La nonpareille se met dans un tamis, et une certaine quantité est nécessaire pour bien opérer. Si on a peu de nonpareille, on la met dans un poêlon d'office.

A mesure qu'on forme un diablotin, on le secoue légèrement dedans. Quand on en a une demi-douzaine de faits, on les retire avec une fourchette et on les pose légèrement sur un tamis. On en confectionne avec des nonpareilles de couleur. Ce genre est d'un mauvais goût : le rose d'une belle nuance peut tout au plus être employé.

41. Diablotins simples.

Chocolat roulé à la main de forme ovale et passé de même dans la nonpareille.

42. Diablotins à la pâte de pistaches.

Préparez la quantité que vous voulez faire de pâte de pistaches, à laquelle vous donnez la forme de pistaches, les mettant à mesure sur un tamis pour les employer de même. (Voyez tome Ier, page 204.)

43. Diablotins à la pâte d'avelines.

Préparez cette pâte comme celle de pistaches, et employez-la de même. (Voyez tome Ier, page 204.)

44. Petits diablotins aux pignons.

Ces petites amandes doivent être couvertes très-légèrement de chocolat, pour leur conserver leur forme mignonne; elles diffèrent ainsi de celles des pistaches quant à la grosseur.

45. Diablotins à la crème.

Incorporez à du sucre cuit au cassé un lait d'amandes concentré, et décuisez-le à 38 degrés; imprimez dans l'amidon un petit moule, forme d'une pistache; coulez votre sucre quand il sera pris à l'étuve; vous vous en servez au lieu de pistaches pour mettre dans l'intérieur du diablotin.

On peut de même, en cuisant le sucre dont on se sert pour les trocadéros (à 37 degrés), le couler pour cet emploi.

46. **Chocolat au lait d'amandes. — Préparation du sucre.**

Cuisez du sucre au cassé, que vous décuisez ensuite à 36 degrés avec un lait d'amandes concentré. Opérez bien le mélange, que vous coulez ensuite à l'amidon dans une empreinte de forme ronde allongée d'environ 5 lignes de diamètre et 3 à 4 lignes de hauteur; vous recouvrez ensuite les bonbons d'amidon pour les mettre à l'étuve. Quand ils sont pris, on les brosse et on les range à mesure sur un tamis, en y posant le côté qui doit entrer le premier dans le chocolat et qui est le dessous du bonbon.

47. **Préparation du chocolat.**

La quantité du chocolat dépend des bonbons qu'on veut confectionner, mais il faut généralement opérer un peu largement. Mettez le chocolat à fondre dans un moule à candi, travaillez-le ensuite à la spatule pour le rendre liant, et assez liquide pour ne couvrir les bonbons que légèrement; on pose pendant ce travail le moule à candi sur une pierre chaude, pour le conserver à son point; ayez un fil de fer préparé en petit comme celui indiqué pour glacer les bouchées de dames (*voyez* 1er volume, page 33, *des Fours*, article 54), mettez le bonbon dans le chocolat, et avec le fil de fer re-

couvrez-le entièrement, passez ensuite votre fil de fer en dessous, enlevez le bonbon que vous retournez sur une feuille de fer-blanc, en égalisant le dessus uniformément, car ce bonbon n'est jamais uni comme les pastilles, mais présente des parties saillantes. Le chocolat doit être de première qualité : la manipulation demande encore malgré cela une habitude qu'on ne peut indiquer : il faut quelquefois une addition de sucre en poudre à glace, et quelquefois une addition d'eau qu'il est impossible de préciser. Mais le travail bien fait à la spatule et avec une chaleur convenable, suffit pour une bonne confection,

48. Doses employées communément en Italie pour la fabrication du chocolat.

10 livres de sucre blanc, 9 livres de cacao caraque, 9 livres de maragnan, 3 onces de vanille, ou 5 onces de cannelle.

49. Pastilles de gomme soufflées.

1 livre de sucre, 1 livre de gomme blanche pilée, 1/2 décilitre d'eau de fleurs d'oranger, 12 blancs d'œufs.

Joignez la gomme à 1/2 litre d'eau additionnée de l'eau de fleur d'oranger, et mettez le tout au bain-marie; aussitôt que la gomme est fondue, passez-la à la serviette, ajoutez le sucre et réduisez le tout à feu très-doux, jusqu'à ce que la pâte ne s'attache plus aux doigts; fouettez 12 blancs d'œufs et

incorporez-les à la pâte, puis dressez-la sur du papier bien collé pour faire sécher à l'étuve : les blancs d'œufs, pour cette confection, doivent être très-fermes et très-lisses. Les pastilles se dressent à la seringue, en coupant la pâte à mesure avec un fil de fer, pour former les pastilles, qui ne doivent avoir, terme moyen, que 5 lignes de diamètre. On les tient, quand elles sont confectionnées, dans un endroit sec; cette pâte a besoin d'être azurée quand le blanc d'œuf y est incorporé.

50. Pastilles de gomme à la fleur d'oranger.

1 livre de gomme, 14 onces de sucre royal pilé et passé, 1 once d'eau de fleurs d'oranger, 1/2 litre d'eau.

Faites fondre la gomme, passez-la, mettez le sucre en poudre et la gomme dans une petite bassine, pour réduire à la grande nappe, et y incorporer ensuite l'eau de fleurs d'oranger. Laissez-la reposer un moment pour en extraire l'écume, puis la couler ensuite en grosses pastilles à l'amidon. Il est essentiel de réduire tous les bonbons où il entre de la gomme à feu très-doux, et de bien remuer le fond à l'écumoire, jusqu'à ce que la masse soit en ébullition. Si le feu n'était pas tel que je l'indique, on courrait le risque de brûler le fond. Ces bonbons se mettent au candi, et se conservent mieux. Ces pastilles ont ordinairement 6 lignes de diamètre et 2 lignes d'épaisseur; elles s'impriment par bandes comme les rosolios.

51. Pastilles de gomme à la violette.

2 livres de gomme; 1 livre 1/4 de sucre, opérez comme pour les précédentes, en réduisant un peu plus pour pouvoir y ajouter ensuite 1/2 bouteille de sirop de violette. On fait la réduction plus forte pour éviter de donner de l'ébullition au sirop, et lui conserver sa belle couleur.

52. Pastilles de gomme liquide.

1 livre de sucre, 1/4 de belle gomme arabique, 1/6 de décilitre d'eau de fleurs d'oranger.

Pesez la gomme, faites-la dissoudre dans 4 onces d'eau bouillante, passez-la au tamis. Joignez-y l'eau de fleurs d'oranger.

Cuisez le sucre au cassé et décuisez-le à 36 degrés, pour le couler ensuite dans des empreintes à l'amidon, forme longue de 6 à 7 lignes et de 10 à 11 de circonférence; mettez l'étuve comme il est indiqué pour les bonbons à liqueur. Ces pastilles se mettent au candi pour les solidifier.

CHAPITRE IV.

BONBONS.

1. Conserves. — 2. Œufs de Pâques. — 3. Des moules. — 4. Du sucre. — 5. Coquetier. — 6. Œufs en sucre vidé. — 7. Conserve pour enveloppe. — 8. Du sucre. — 9. — Des caisses à conserves. — 10. Noisettes. — 11. Conserve de framboises. — 12. Conserve à la fraise. — 13. Observation sur les formes. — 14. Conserve au cassis. — 15. Conserve à l'ananas. — 16. Conserve à l'orange. — 17. Conserve au citron. — 18. Conserve à la violette. — 19. Conserve à l'abricot. — 20. Conserve à la pêche. — 21. Conserve à la cerise. — 22. Conserve à la fleur d'oranger. — 23. Pignolat. — 24. Conserve au marasquin. — 25. Conserve au café. 26. Conserve au chocolat. — 27. Anciennes conserves d'office. — 28. Moules à conserves. — 29. Moule à champignons. — 30. Petits radis. — 31. Petites pommes de terre. — 32. Pêches en conserve. 33. Manière de donner la première teinte. — 34. Manière de colorer au carmin. — 35. De la gomme. — 36. Préparation de la fécule. — 37. Abricots. — 38. Beignets de citron. — 39. Beignets d'orange.

1. Conserves.

On donne cette dénomination à tous les sucres cuits, le plus à la glu, et travaillés ensuite à la spatule, pour les blanchir et les rendre consistants, quoique moelleux, qualité qui dépend entièrement de la cuisson. Ce genre est d'un emploi très-varié, quoique le fond soit presque toujours le même.

2. Œufs de pâques.

J'indique ce genre parce qu'il fait toujours plaisir aux enfants, et qu'il ne se fait qu'une fois par an.

3. Des moules.

Ces moules sont en plâtre et en deux parties; on les laisse tremper dans l'eau, puis on les égoutte sur une serviette et on les rassemble avant de travailler le sucre : le gros bout de l'œuf est celui qui reste troué.

4. Du sucre.

Cuisez le sucre que vous jugez nécessaire pour remplir les moules, dont le nombre ne doit jamais excéder 5 ou 6 pour les personnes qui n'ont pas l'habitude de ce travail. Aussitôt que le sucre est à la glu, travaillez-le à la spatule, non sur les bords du poêlon comme une conserve ordinaire, mais au fond et partout; aussitôt que le sucre *lou-*

che et n'a plus qu'une demi-transparence, versez-le dans le moule, prenez le premier que vous avez coulé, introduisez dedans une brochette et renversez-le sur une grille pour en extraire une partie, qui fait le vide, et donne la facilité de garnir l'intérieur de petits bonbons ou de surprises. Il ne faut pas attendre long-temps pour cette opération. La beauté de ce genre dépend de sa légèreté. On peut les retirer du moule 7 ou 8 minutes après qu'ils sont vidés, et les poser sur un tamis, le trou se referme après qu'ils sont garnis avec le sucre qui a coulé et qu'on réchauffe légèrement, et en en prenant avec un couteau ou en en coulant comme une grosse pastille sur du papier. On pose alors le trou de l'œuf dessus pour l'égaliser ensuite au couteau; pour ceux qui sont garnis, le premier procédé convient mieux.

5. Coquetier.

Moule en trois parties : ce genre accompagne parfaitement celui ci-dessus; on peut en faire, pour le jour de Pâques, un tambour qui ne manque pas d'agrément, on peut garnir le haut ainsi que le pied d'une petite bordure dorée, pour imiter la porcelaine avec laquelle ce sucre a beaucoup de rapport. Quand on emploie le plus beau, on peut l'azurer très-légèrement et tenir la cuisson serrée, pour éviter de casser le pied en retirant le sucre du moule. Il faut les laisser plus refroidir que les œufs, les poser ensuite sur la table en les renversant; les inéga-

lités sont réparées au couteau, ainsi que la marque de la moulure qui doit être enlevée; si en démoulant on cassait le pied, on rapprocherait immédiatement les deux parties qui se soudent parfaitement.

6. Œufs en sucre vidé.

Ce genre a beaucoup plus de légèreté que le premier, et est aussi plus agréable à l'œil.

Choisissez un œuf bien fait, frottez-le bien pour le polir, séparez-le en deux sur la longueur par une ligne à l'encre, et imprimez-le dans l'amidon un peu plus profondément que la marque, de manière que deux parties réunies donnent la forme exacte. On est souvent obligé de repasser l'œuf dans l'empreinte pour la rectifier et l'unir.

Ayez du sucre très-blanc, cuit à 35 degrés, et que vous aurez mis à refroidir avec le poêlon dans une terrine d'eau, et en ayant soin de mettre dessus un papier imbibé d'eau, pour l'empêcher de *croûter;* prenez de ce sucre par parties dans un poêlon à bec pour remplir vos moules que vous mettez ensuite 15 heures à l'étuve (bonne chaleur). Le lendemain, prenez-les un à un pour les épousseter d'abord grossièrement, en les posant à mesure sur un tamis. On prend cette précaution pour éviter de mettre de l'amidon dans le sucre en le vidant. Donnez-leur un second coup de blaireau, puis prenez une moitié que vous tenez de la main gauche bien d'aplomb, et, avec un petit couteau, cassez

tout le tour par petits coups réitérés, renversez le sucre dans une terrine, et posez sur une grille la partie candie pour l'égoutter, en ayant soin, après un certain temps qu'ils sont restés à l'étuve, de les changer de grille, pour éviter que le sucre qui dégoutte n'y reste adhérent; on peut souder les deux parties quand elles sont bien unies, avec de la gomme épaisse mélangée à du sucre à glace, et ajouter une petite bordure dorée sur la jointure; la beauté de ce genre dépend de sa légèreté et de sa blancheur, qui n'ont aucun rapport avec la conserve.

7. Conserve pour enveloppe.

On n'emploie pour cette confection que des goûts qui n'engraissent pas trop le sucre. On coule à l'amidon et dans des empreintes préparées, d'après le genre de l'enveloppe et sa forme. Il est impossible de décrire la manière d'opérer, si on n'a pas un modèle. Ce genre change chaque année, comme les modes. La maison en réputation à Paris, pour l'élégance de ce genre, est M. Mayer, successeur de Pomel, 22, rue de la Vieille-Monnaie; on ne fera le moule que d'après les enveloppes qui ont leurs formes toutes tracées. Ce sont les demoiselles de magasin qui, chez les confiseurs, sont chargées de ce soin; aussi voit-on chez certains un cachet difficile à imiter.

8. Du sucre.

On n'emploie pour confectionner les conserves

que du sucre clarifié, et la cuisson générale est celle que j'ai désignée sous le nom de glu, pour toutes les grosses conserves, tels que fruits et œufs vidés. Ce sucre n'a pas besoin d'être aussi délicat que celui qui sert à confectionner les conserves fondantes, il n'est fait que pour la vue.

9. Des caisses à conserves.

Le meilleur fabricant de ce genre de caisses en papier chiqueté, frisé, pincé, et autres, est M. Delaistre, rue de la Sourdière, n° 11. Cette confection est aussi difficile à faire qu'à décrire, beaucoup de caisses étant faites au moule.

10. Noisettes.

Faites faire ou faites un moule en plâtre, imitant une belle aveline non cassée, imprimez ce moule dans l'amidon.

1 livre de sucre, 6 onces d'avelines mondées à l'eau bouillante, rafraîchies et pilées très-finement avec 2 décilitres d'eau.

Cuisez le sucre au cassé, ajoutez-y l'aveline pilée et mélangez bien en passant le sucre du poêlon qui a cuit dans celui à couler, remplissez vos moules après avoir donné quelques coups de spatule à la masse. Quand ce bonbon est refroidi et bien ferme on le retire, on le brosse très-légèrement, et avec un pinceau on donne au bas de l'aveline une légère

couche de chocolat fondu, dans lequel vous ajoutez un peu de sirop et un peu de gomme arabique.

11. Conserve de framboises.

Moule de framboise imprimé à l'amidon.

Cuisez 1 livre de sucre au cassé, et décuisez-le à la petite glu avec du jus de framboises, massez le sucre à la spatule, pour le couler dans les empreintes aussitôt qu'il devient *louche*.

12. Conserve à la fraise.

Imprimez dans l'amidon un petit moule rond de 7 lignes de diamètre et de 3 lignes de profondeur.

Cuisez 1 livre de sucre au cassé, ajoutez-y de la fraise pour le décuire à la petite glu, massez et coulez; il faut pour conserver long-temps à ce bonbon le goût de fraises, le passer au candi.

13. Observation sur les formes.

Les formes que j'indique sont celles qui se pratiquent communément, ce que l'on ne doit pas regarder comme une règle de rigueur, car il faut au contraire changer les formes quand elles ne nuisent pas au fond.

14. Conserve au cassis.

Cuisez le sucre au cassé, et décuisez-le avec du jus clair de cassis. La couleur de cette conserve est un peu lie-de-vin, mais elle est agréable au goût.

15. **Conserve à l'ananas.**

Décuisez à la petite glu 1 livre de sucre cuit au cassé avec de l'ananas pilé, et opérez comme pour les précédents pour le moulage.

16. **A l'orange.**

1 livre de sucre, râpure d'une orange, 1/2 décilitre de jus d'orange.

Une addition de jaune, si la couleur n'était pas franche.

Fondez la râpure avec le jus, passez au tamis et servez-vous de ce jus pour décuire 1 livre de sucre cuit au cassé, à 38 degrés.

17. **Au citron.**

Faire cuire à la glu, et ajouter pour 1 livre la râpure du tiers d'un citron sur le sucre en morceaux, le suc d'un citron, avec lequel vous faites fondre la râpure qui ne doit plus aller au feu ainsi que le suc, une addition de jaune quercitron.

18. **A la violette.**

Sucre cuit à la forte glu, décuit avec 1/2 décilitre de conserve de violette, et ramené à la petite glu.

19. **A l'abricot.**

Pilez très-finement une douzaine d'amandes d'a-

bricot que vous délaierez ensuite avec de la pulpe du fruit passé au tamis de soie, avec lequel vous décuirez le sucre à la petite glu pour le travailler.

20. A la pêche.

Opérez de même que pour celle d'abricots, ces conserves sont préférables quand elles sont faites dans la saison des fruits.

21. Conserve à la cerise.

Opérez comme pour les précédentes, en décuisant le sucre cuit au cassé à la petite glu, et joignant au jus de cerises une addition d'esprit de noyau, on relève la couleur par un peu de carmin clarifié.

22. Conserve à la fleur d'oranger.

1 livre de sucre, 1 once de fleurs d'oranger pralinées, quelques gouttes de jus de citron; mettez la fleur dans 1 décilitre d'eau, et quand le sucre est bien fondu et la fleur développée, décuisez 1 livre de sucre cuit au cassé, avec cette espèce d'infusion à la petite glu. Le citron s'ajoute en travaillant le sucre.

23. Pignolat.

1 livre de sucre, 2 onces de pistaches mondées et coupées en petits filets; deux onces de pignon doux. Eau de fleurs d'oranger.

Cuisez le sucre à la glu, massez-le ensuite en y ajoutant de l'eau de fleurs d'oranger pour ramener la cuisson à 37 degrés, aussitôt que le sucre commence à blanchir légèrement, ajoutez les pignons et les pistaches en filets, travaillez encore le sucre au fond du poêlon seulement et coulez dans des empreintes à l'amidon ou des caisses de papier.

24. Conserve au marasquin.

1 livre de sucre cuit à la glu dans lequel vous ajoutez de l'esprit de marasquin (1 tiers de décilitre). On peut mettre l'esprit ainsi que les liqueurs après avoir donné quelques coups de spatule au sucre.

Opérez de même pour toutes les conserves aux liqueurs.

25. Conserve au café.

1 livre de sucre au cassé et décuit à la petite glu, par l'addition d'un extrait de 2 onces de café, infusé dans 2 décilitres 1/2 d'eau et à froid.

26. Conserve au chocolat.

1 livre de sucre, 4 onces de chocolat fondu dans 1 décilitre 1/4 d'eau, 1/2 once de sucre de vanille.

Cuisez le sucre au boulet, et décuisez à la petite glu avec le chocolat fondu.

27. Anciennes conserves d'office.

Le travail était le même, et comme l'amidon

n'était pas connu, on les coulait dans des caisses de papier. On les détaillait ensuite avec la pointe d'un couteau et en traçant sur le sucre une raie très-légère, pour marquer et couper le glacé du sucre; puis on rabattait le bord relevé de la caisse, qui était posée sur une feuille de cuivre, et à mesure qu'on l'attirait sur le bord, la séparation s'opérait par petites parties. Une conserve bien faite ne doit pas se marbrer : cet inconvénient n'arrive que quand on tient la cuisson trop serrée. On peut, pour servir ce bonbon en petite caisse ou coulé à l'amidon, ne jamais passer 36 degrés, y compris ce qui sert à l'aromatiser. Ainsi donc la cuisson du sucre doit être en proportion du liquide qui sert à parfumer ce bonbon. Le liquide incorporé au sucre, la cuisson étant prise aux doigts, présente la même résistance que du sucre simple cuit à 36 degrés. Un sucre trop décuit ne prend pas.

Les personnes qui couleront de la conserve dans de grandes caisses auront soin de les plier bien carrément, et de ne pas les laisser bomber, ce qui n'arrive que quand les bouts de la caisse sont trop rentrés; le choix du papier est encore à observer; il ne doit pas être trop fort, et il doit être bien collé. Il faut détacher aussitôt que possible et quand la conserve contient encore de l'humidité en dessous, autrement le papier adhère au sucre, et il est plus difficile de l'extraire sans casser les conserves. Pour les obtenir non marbrées, il faut poser

la caisse de papier sur un marbre. Le froid condense le sucre plus promptement.

28. Moules à conserves.

On a long-temps coulé les conserves dans des moules, ayant la forme et la dimension des dominos ordinaires; c'était une bande de fer-blanc d'environ deux lignes de hauteur. Un des bouts était ouvert et entrait dans un carré de fer-blanc qui le fermait pareillement à l'autre bout; on posait ces moules sur une feuille de fer-blanc poli et d'aplomb, et on coulait dedans. En retirant le morceau de fer-blanc qui fermait le bout, on retirait facilement la conserve. On écartait alors les deux branches. On a fait de ce genre des jeux de dominos assez bien imités.

29. Des premiers moules à conserves. — Champignons.

Moule en étain, en deux parties; le sucre pour moules se cuisait à la petite glu, et se coulait après avoir été légèrement travaillé et blanchi. La queue se trempait par le bout dans un peu de gomme, et ensuite dans du chocolat râpé. Le dessus se colorait très-légèrement au pinceau avec du chocolat fondu dans un peu de sirop.

30. Petits radis.

Moule en étain en contenant plusieurs; genre de moule à boule de gomme.

Le sucre était travaillé comme le précédent, coulé ensuite; aussitôt coulé, on retirait avec un couteau l'excédant du sucre, et on y introduisait une tige d'angélique pour former la queue. Quand ils étaient démoulés et froids, on donnait au haut avec un pinceau une légère couche rose, et on laissait le bout du radis blanc.

31. Petites pommes de terre.

Moule imitant une très-petite vitelotte; sucre coloré en le travaillant.

Je n'ai cité ces produits que pour faire juger de la différence qu'il y a de ce temps au nôtre : si l'office était recherché et l'officier encouragé par les grands seigneurs, il est impossible de prévoir les changements que subirait le sucre.

32. Pêches en conserves, imitation.

Le travail est le même que celui indiqué aux œufs de pâques, et ces fruits tout vidés ne doivent pas avoir plus de deux lignes et demie d'épaisseur. Le moule est en plâtre de trois pièces. On le moule sur le fruit naturel, en ayant soin que les jointures ne se trouvent pas sur les mamelons.

33. Manière d'opérer pour leur donner la première teinte.

Colorez 1/2 litre d'eau d'une teinte vert-jaune, en y ajoutant un peu de gomme-gutte et du bleu,

et donnez aux fruits quatre couches successives, en ayant soin de bien les faire sécher chaque fois à l'étuve et d'une chaleur très-douce, pour ne pas fondre la conserve. Les couches se donnent avec un blaireau à grande eau et vivement en secouant le blaireau à la fin, pour éponger l'eau qui resterait adhérente inégalement. On peut donner les quatre couches le même jour et en les sortant de l'étuve : il faut avoir soin de poser ces fruits à mesure sur un tamis et sur le fond, en cas que la conserve soit tendre, pour ne pas tacher le fruit, dans un endroit où il doit être coloré : l'excédant des jointures doit être premièrement uni au couteau.

34. Manière de les colorer au carmin.

Attachez le blaireau avec une ficelle, de manière à le rendre plus dur, délayez sur un verre du carmin assez épais, imprégnez-en le bout du blaireau et commencez à colorer fortement les mamelons en tournant le blaireau. Fondez ensuite la couleur légèrement tout autour, et en finissant par une teinte rouge-pâle; les petits points qui s'aperçoivent sur le fruit se donnent avec le bout d'un blaireau très-ferme et peu imprégné de carmin d'une teinte rose, on procède par petits coups et l'on peut s'essayer avant sur le dos de la main. Ces points doivent être distincts. On laisse bien sécher le carmin pour en donner une seconde couche sur les parties seulement qu'on veut avoir plus foncées, et qui sont ordinairement les mamelons.

35. De la gomme.

Quand la seconde couche de carmin est bien séchée, ayez de la gomme fondue délayée légèrement, et avec le blaireau gommez vos fruits, mais en n'en prenant avec le pinceau que ce qu'il en faut justement pour un, et saupoudrez dessus de la fécule enfermée dans un sachet, en soufflant l'excédant.

36. Préparation de la fécule.

Passez une certaine quantité de fécule au tamis de soie très-fin, et ne vous servez que de la grosse quand vos fruits sont bien secs. Si vous voulez imiter une pêche qui a reçu une meurtrissure de panier, enlevez légèrement une petite partie jusqu'au blanc, et mettez dessus de la gomme fondue épaisse. Une légère couche suffit.

37. Abricots même genre.

Moule d'abricot pêche, moyenne grosseur et en trois pièces, de même que le précédent.

Joignez à l'eau un peu de carmin et une teinte de gomme-gutte, donnez trois ou quatre couches de cette eau aux fruits, jusqu'à ce qu'ils soient d'un beau jaune-clair.

Broyez un peu de carmin à l'eau, il ne doit pas être très-épais; séparez votre blaireau en quatre parties que vous attachez séparément, imprégnez

les bouts de carmin, tenez l'abricot de la main gauche et présentez la partie que vous voulez colorer, frappez le blaireau sur l'angle d'une table ou d'un marbre, de manière à faire tomber le carmin par secousses, et en opérant comme les peintres pour faire le granit. Le carmin doit s'étaler légèrement, laissez-le bien sécher, et délayez ensuite de la terre de Sienne avec une eau légèrement gommée, prenez-en avec le pinceau que vous commencez à frapper en faisant tomber la couleur par taches sur le dos de la main, pour juger mieux de la grosseur des taches et pour retirer du pinceau l'excédant; aussitôt que ces taches se forment bien rondes, présentez le côté coloré du fruit, et parsemez-le ainsi de taches assez prononcées. On peut ajouter la fécule pour leur donner le duvet du fruit, en les mettant dans un tamis quand ils sont bien secs, les passant à la vapeur de l'eau bouillante, et en saupoudrant dessus la fécule au-dessus d'une terrine, ou bien on les gomme comme les pêches. Ces fruits bien imités peuvent se dresser sur corbeille comme fruits ordinaires, surtout l'hiver, et comme curiosité, étant d'une confection très-difficile pour la manière de les colorer qui en fait tout le mérite.

38. Imitation de beignets de citron.

Ayez un cercle en plâtre de 22 lignes de diamètre et de 1 ligne d'épaisseur, que vous imprimez de 1 ligne et demie dans l'amidon, et que vous

coulez en conserve; vous retirez la conserve aussitôt qu'elle est dure, et vous la brossez intérieurement. Ayez un autre moule en plâtre de forme plate, un peu plus grand que le cercle à conserve, et auquel vous faites dix légères entailles pour figurer les cloisons du fruit, ainsi que quelques autres pour figurer les pepins (voyez du reste l'intérieur d'un citron), imprimez votre moule dans l'amidon, posez le cercle dans l'empreinte et coulez dedans du sucre à la glu aromatisé de râpure de citron fondue à l'eau, recouvrez d'amidon et mettez à l'étuve, brossez-les le lendemain, égalisez au couteau la conserve au niveau du sucre coulé, et gommez légèrement la partie qui représente la chair du citron. Préparez une glace royale légère, que vous mettez dans un cornet pour remplir les raies évidées qui séparent les côtes, ainsi que celles qui figurent les pepins; le filet de glace royale doit être très-fin, ce qui dépend de la manière dont le bout du cornet a été coupé. La couleur jaune de l'écorce se donne au pinceau avec du jaune graine de Perse légèrement gommé.

39. Beignets d'orange.

Même genre; ajoutez au sucre du jaune graine de Perse et un peu de carmin; opérez de même : le bord se colore au safran, mélangé dans une dissolution de gomme.

CHAPITRE V.

BONBONS.

1. Des fondants. — 2. Du sucre. — 3. Manipulation. — 4. Fondants a la vanille. — 5. Fondants à la framboise. — 6. Fondants à l'ananas. — 7. Fondants au café. — 8. Fondants au chocolat. — 9. Observation sur les fondants. — 10. Fondants à la fraise. — 11. Fondants au thé. — 12. Fondants à la fleur d'orangers pralinée. — 13. Fondants à la fleur d'oranger. — 14. Observation.

1. Des fondants.

Ce bonbon ressemble beaucoup à l'ancienne conserve à l'italienne ainsi qu'à la manière dont les Italiens préparent leur sucre pour glacer les fours. Ce genre se moule dans l'amidon de différentes formes, toujours petites, et se met ensuite au candi à froid. Tous les fondants peuvent être faits en observant que les goûts qu'on incorpore au sucre ne

le décuisent pas plus qu'il n'est indiqué. Le travail est pour tous le même.

2. Du sucre.

Il se cuit au cassé pour être ensuite décuit à la glu par l'addition des extraits ou des sucs de fruits. Pour la facilité du travail on verse le sucre dans une petite bassine à fond rond ou dans un moyen poêlon, on ajoute un peu de sucre de pomme en opérant la cuisson, et quand le sucre a déjà de la consistance.

3. Manipulation des fondants.

Aussitôt que le sucre est cuit comme il est indiqué, et qu'il est mélangé au liquide, mettez-le à rafraîchir pour ne le travailler que quand il est froid.

Assujettissez votre bassine ou poêlon, et avec une spatule détachez par parties le sucre des parois. Ce sucre brille au commencement du travail comme du sucre tors, il faut le travailler jusqu'à ce qu'il file de la spatule et qu'il devienne moelleux. Le commencement est le plus pénible, car on éprouve une forte résistance qui diminue à mesure que le sucre s'engraisse; laissez-le ensuite reposer, et pour le couler mettez-en par parties dans un poêlon à bec, chauffez légèrement en le remuant à la spatule, plus il est chauffé plus il prend de consistance dans l'amidon, c'est donc un juste milieu qu'il faut

garder. On peut en faire quelques-uns d'essai ; car on n'est pas tenu de couler ce bonbon aussitôt que le sucre est travaillé.

4. Fondants à la vanille.

Pour ce fondant ne cuisez le sucre qu'au petit boulet pour l'amener à son point avec de l'infusion de vanille au sucre.

5. Fondants à la framboise.

Sucre cuit au cassé et décuit avec du jus de framboise clair.

6. Fondants à l'ananas.

Pilez l'ananas, passez-le au tamis de Venise pour l'incorporer au sucre.

7. Fondants au café.

2 livres de sucre décuit avec un extrait de 4 onces de café, fait avec 5 décilitres d'eau et à froid.

8. Fondants au chocolat.

1 livre de sucre, 4 onces de chocolat, 1/2 once de sucre de vanille en poudre ou une addition d'infusion au sucre.

Fondez le chocolat dans 1 décilitre 1/3 d'eau, cuisez le sucre au boulet et incorporez-y le chocolat

fondu auquel vous avez joint la vanille pour ramener le sucre à la glu.

9. Observation sur les fondants.

Si en décuisant le sucre on dépassait le degré indiqué en moins, on peut redonner la cuisson au sucre pour le ramener à son point en ayant soin seulement de remuer à la spatule les fondants qui seraient susceptibles de brûler, tels que chocolat, café, lait d'amandes. Dans les deux cas il vaut mieux que le sucre ait un degré de plus que de moins. On peut le rectifier en le travaillant par une addition : tous ces sucres s'engraissent avec le sirop de fruit ou du suc de pomme. Le jus de citron engraisse trop quand il n'est pas mis à son point et surtout quand on le fait bouillir avec le sucre. Une partie de cette observation s'étend aux conserves.

10. Fondants à la fraise.

Décuisez 1 livre de sucre avec du suc de fraises et ajoutez, s'il est nécessaire, du carmin clarifié ; il est essentiel de décuire à point et en prenant plusieurs fois la cuisson pour ne pas remettre le sucre au feu, aussitôt le suc de fraises incorporé.

11. Fondants au thé.

Décuisez 1 livre de sucre avec une addition d'eau distillée de thé (*Voyez*).

12. **Fondants à la fleur d'oranger pralinée.**

Décuisez 1 livre de sucre avec 1 once 1/2 de fleurs d'oranger pralinées que vous aurez préparées comme pour la conserve à la fleur d'oranger.

13. **A l'eau de fleurs d'oranger.**

Décuisez 1 livre de sucre cuit au cassé avec de l'eau de fleurs d'oranger.

14. **Observation.**

Tous ces fondants, ainsi que ceux que l'on fera à d'autres parfums, peuvent être mis au candi à froid, et de cette manière ils se conservent mieux, la légère croûte qui les recouvre leur conserve plus long-temps leur fraîcheur.

CHAPITRE VI.

BONBONS.

1. Trocadero. — 2. Manière de le couler. — 3. Observation. — 4. Glace pour le trocadero. — 5. Manière de glacer. — 6. Trocadero au café. — 7. Trocadero au rhum. — 8. Trocadero au kirschenwasser. — 9. Trocadero au curaçao. — 10. Trocadero à l'anisette. — 11. Trocadero à la vanille. — 12. Trocadero à la fraise. — 13. Trocadero à la framboise. — 14. Trocadero au chocolat. — 15. Trocadero à l'ananas. — 16. Trocadero simple.

1. Trocadero.

Bonbon inventé pendant la campagne d'Espagne, et la prise du Trocadero, dont il a reçu le nom.

2. Manière de le couler.

La forme la plus usitée est un losange d'environ 15 lignes de longueur sur 7 de largeur. Ces moules

se font tous de la même épaisseur et se collent sur une tringle pour en imprimer un rang tout entier dans l'amidon et abréger l'opération; on remplit ensuite de sucre mis à son point et on met le coffret à l'étuve pendant 12 heures. Retirez les bonbons un à un pour les brosser très-légèrement et les préparer à être glacés. Il faut, quand la cuite est légère, une grande précaution pour les retirer de l'amidon et les brosser.

3. Observation.

La confection de ce bonbon par les praticiens demande une cuite très-légère (36 degrés), mais je recommande aux personnes qui n'ont pas l'habitude de la porter à 38 degrés; elles diminueront à mesure qu'elles se familiariseront avec ce travail.

4. Glace pour le Trocadero.

1 livre de sucre à glace, 6 blancs d'œufs fouettés très-ferme une cuillerée à bouche de gomme fondue : ajoutez les 3/4 de sucre au fouet et le reste à la spatule, mettez le tout dans une terrine pour vous en servir au besoin, et en la travaillant grandement avant de l'employer; il est mieux de faire la glace la veille; on emploie pour la colorer le carmin, le jaune graine de Perse; le caramel pour la couleur café au lait ou chamois; si la glace était trop épaisse, on la mettrait à son point avec une ad-

dition de sucre clarifié bien incorporé; la gomme s'ajoute à la fin.

5. Manière de le glacer.

Ayez une petite fourchette à deux branches en fil de fer n° 9. Posez un bonbon dans la glace, passez dessous la fourchette et enlevez le bonbon en secouant un peu et en passant la fourchette s'il est nécessaire sur le bord de la terrine pour ôter l'excédant. Retournez le bonbon sur un tamis, et quand il est plein ou que tous les bonbons sont glacés, mettez-les à l'étuve très-douce quand la glace est séchée, glacez l'autre côté en opérant comme la première fois; la glace ne doit pas déborder ni s'étaler.

6. Trocadero au café.

1 livre 1/2 de sucre, 3 décilitres 1/2 de crème, extrait de 4 onces de café dans 5 décilitres 1/2 d'eau; cuisez le sucre au cassé, ajoutez-y la crème, recuisez le mélange au petit cassé, puis décuisez le tout à 38 degrés en y incorporant l'extrait de café, que vous mélangez bien sans ébullition, mais en passant le poêlon légèrement sur le feu et transvasant deux ou trois fois du poêlon où l'on a cuit dans celui qui sert à couler.

7. Trocadero au rhum.

1 livre 1/2 de sucre, 4 décilitres de crème, 1/2 décilitre de rhum.

Cuisez le sucre au cassé, ajoutez-y la crème, faites décuire le sucre en donnant un seul bouillon. Ajoutez ensuite le rhum, et coulez quand le mélange est bien opéré et à son degré.

8. Trocadero au kirschenwasser.

Opérez comme pour celui au rhum.

9. Trocadero au curaçao.

Opérez comme pour celui au rhum.

10. Trocadero à l'anisette.

Opérez comme pour celui au rhum.

11. Trocadero à la vanille.

Mêmes proportions pour la crème et le sucre, auquel vous ajoutez 2 gros de vanille pilée avec 4 gros de sucre, et décuisez le sucre à 37 degrés en ajoutant la crème.

12. Trocadero à la fraise.

1 livre 1/2 de sucre, 3 décilitres de crème, 5 onces de fraises.

Cuisez le sucre au cassé, ajoutez-y la crème, recuisez le tout au petit cassé pour ramener la cuisson à 37 degrés avec la fraise passée au tamis.

13. Trocadero à la framboise.

Mêmes procédés que pour celui de fraises.

14. Trocadero au chocolat.

1 livre 1/2 de sucre, 4 onces de chocolat fondu à l'eau, 3 décilitres 1/2 de crème, vanille en infusion.

Cuisez le sucre au cassé, ajoutez-y la crème, recuisez le tout au petit cassé et décuisez à 37 degrés avec le chocolat fondu à l'eau.

15. Trocadero à l'ananas.

Cuisez le sucre au cassé, joignez-y la crème, ramenez la cuisson au petit cassé et décuisez le tout à 37 degrés avec de l'ananas pilé et passé au tamis, ce qui du reste n'est pas de rigueur quand il est pilé finement.

16. Trocadero simple.

Tout ce genre peut se faire sans crème. Il ne s'agit que de décuire le sucre avec les jus de fruits pour le mettre à 37 degrés.

CHAPITRE VII.

BONBONS.

1. Sucre tors. — 2. Manière d'opérer. — 3. Autre manière. — 4. Sucre tors aux cerises. — 5. Sucre tors au café. — 6. Sucre tors au citron. — 7. Sucre tors à l'orange. — 8. Sucre tors à la menthe. — 9. Sucre tors à la framboise. — 10. Sucre tors au thé. — 11. Sucre tors au café sans crème. — 12. Sucre tors au chocolat. — 13. Sucre tors à la vanille. — 14. Observation. — 15. Observation sur ce genre de sucre. — 16. Du candi en feuilles.

1. Sucre tors.

La cuisson et le travail de ce bonbon sont les mêmes que pour le ruban, dont il ne diffère que par la forme. (Voyez *Ruban*, 1er vol.)

2. Manière d'opérer.

Aussitôt que le sucre est bien brillant, étirez dans

la masse une partie de sucre en bâton d'environ dix lignes de circonférence que vous coupez à mesure de 18 lignes de longueur, et qui est contourné à mesure en anneaux. Si à la fin le sucre ne cédait pas on le chaufferait légèrement pour l'étirer jusqu'à la fin. La beauté de ce bonbon dépend du brillant qu'on lui donne.

3. Autre manière.

Au lieu de tirer le sucre, abaissez-le au rouleau pour le couper ensuite à l'emporte-pièce. Le sucre peut être plus travaillé que par le premier procédé, et demande surtout à être coupé profondément pour éviter la bavure et avoir les morceaux bien nets. La forme de losange convient mieux que la forme carrée.

4. Sucre tors à la cerise.

Opérez quant au sucre comme pour le caramel à la cerise (*voyez*), et, quand il est à moitié travaillé, ajoutez 2 gros d'acide citrique en continuant le travail jusqu'à ce qu'il soit très-brillant.

5. Sucre tors au café.

1 livre 1/2 de sucre, 4 décilitres de crème, extrait de 4 onces de café dans 5 décilitres d'eau, 2 cuillerées à bouche de suc de pomme ou suc de fruits, de reine-claude principalement.

Au sucre cuit au cassé ajoutez la crème, faites recuire au petit cassé pour ajouter le café, et poussez la cuisson au cassé pour le travailler comme il est indiqué.

6. Sucre tors au citron.

1 livre 1/2 de sucre, râpure d'un citron bien broyée, une addition de jaune quercitron au sucre, 2 gros d'acide citrique.

Ajoutez le jaune au sucre, cuisez au cassé, versez-le sur le marbre, travaillez-le et ajoutez l'acide citrique à la moitié du travail, puis la râpure de citron immédiatement après le mélange de l'acide.

7. Sucre tors à l'orange.

1 livre 1/2 de sucre, râpure d'une belle orange (orange de Nice), 2 gros d'acide citrique, sucre coloré au jaune graine de Perse.

Opérez de même que pour celui au citron.

Le safran donnerait une plus belle couleur, mais son goût altérerait trop celui d'orange.

8. Sucre tors à la menthe.

Ajoutez au sucre cuit au cassé de l'essence de menthe sans lui faire subir d'ébullition, la chaleur du sucre volatilise assez ce parfum.

On peut encore opérer en versant l'essence sur le sucre quand il est coulé sur le marbre pour être travaillé.

9. Sucre tors à la framboise.

Voyez l'article *Caramel à la framboise*. Opérez de même quant au sucre et ajoutez l'acide citrique comme pour les précédents.

10. Sucre tors au thé.

Ajoutez au sucre cuit au petit cassé de l'eau distillée de thé un peu concentrée, et opérez pour le travail comme pour les précédents et sans addition d'acide citrique.

11. Sucre au café sans crème.

Ajoutez à 1 livre de sucre cuit au cassé, un extrait de café (voyez *Bonbon au café*) et deux cuillerées à bouche de sirop de fruits pour l'engraisser.

12. Sucre tors au chocolat.

1 livre 1/2 de sucre, 6 onces de chocolat sucré, 4 décilitres de crème, 2 tiers de décilitre de suc de fruits que vous ajoutez à la cuisson en deux fois.

Faites fondre le chocolat parfaitement avec la crème, incorporez-le au sucre cuit au cassé, faites le mélange en remuant le poêlon et opérez la cuisson comme pour le bonbon au café.

13. Sucre tors à la vanille.

A 1 livre de sucre joignez de l'infusion de vanille

au sucre, azurez légèrement en travaillant le sucre à la main.

14. Observation.

Une plus longue nomenclature ne serait qu'une répétition inutile, car en général on peut faire ce bonbon à tous les goûts ; seulement il s'agit d'engraisser le sucre en proportion des ingrédients qui le composent.

15. Observation sur ce genre de sucre et sur l'emploi qu'on pourrait en faire.

L'idée m'est venue, à la fin de cet article, que ce sucre étiré finement et étant bien brillant, pourrait être estampé et prendre par ce procédé des formes dont on pourrait tirer parti comme garniture pendante d'assiette ; car les couleurs mélangées par filets fins produiraient un bel effet, et ce sucre se réchauffant pourrait être coupé à volonté. J'indique ce procédé comme faisable et me réserve d'en faire faire les moules et l'essai.

16. Du candi en feuilles.

La garniture extérieure des assiettes montées étant maintenant de rigueur pour les grands dîners, j'ai cherché si on ne pourrait pas se servir du candi en feuilles pour le joindre au pastillage ou en monter des objets seuls, je suis parvenu à en faire le détail qui n'est pas sans difficulté.

J'ai imprimé dans l'amidon des carrés longs en plâtre de 6 pouces de longueur et de 4 pouces 1/2 de largeur, de trois lignes de profondeur et d'aplomb, j'y ai coulé du sucre cuit à 36 degrés que j'ai mis à l'étuve, je l'ai égoutté comme le sucre vidé et en ai extrait le dessus pour ne garder que la partie qui était sur l'amidon. Je l'ai fait sécher et égoutter à l'étuve pour l'obtenir d'un beau brillant. Pour le couper j'ai fait sur la partie non candie des marques au crayon, et, avec une règle très-légère et en supportant le morceau, j'ai parcouru ces lignes avec une pointe de carrelet très-acérée en repassant plusieurs fois et de manière à couper le brillant de la croûte. J'ai eu un peu de perte, mais j'ai réussi à me procurer une partie de ce que je désirais, les inégalités disparaissent par le frottement sur le papier de verre. Ce sucre coulé chaud a plus de consistance que celui coulé froid et doit donc être préféré, une petite scie extrêmement fine peut servir au détail, mais on opère mieux avec une lame de couteau chauffée.

CHAPITRE VIII.

BONBONS.

1. Caramel au chocolat. — 2. Caramel au café. — 3. Caramel au café au beurre. — 4. Ancienne manière de faire le bonbon au café. — 5. Caramel au lait d'amandes. — 6. Caramel à la crème à la fleur d'oranger. — 7. Caramel à la crème au thé. — 8. Caramel à la crème à la vanille. — 9. Caramel au lait d'avelines. — 10. Caramel aux pistaches. — 11. Caramel simple à la vanille — 12. Caramel à l'eau de fleurs d'oranger. — 13. Caramel à la rose. — 14. Caramel à la cerise. — 15. Caramel à la fleur d'oranger. — 16. Caramel à la menthe. — 17. Caramel ou sucre de pommes. — 18. Précautions à prendre. — 19. Du marbre. — 20. Caramels pour enveloppes. — 21. Boules de gomme. — 22. Des moules. — 23. Manière d'opérer. — 24. Deuxième manière. — 25. Troisième manière. — 26. Sucre d'orge. — 27. Manière d'opérer. — 28. Sucre de pommes en bâton. — 29. Sucre au cassé pour enveloppes.

1. Caramel au chocolat.

18 onces de sucre en pain concassé, 10 onces de

chocolat, 7 décilitres de crème double, 1/2 décilitre de sirop de fruits (prunes de reine-claude), vanille.

Faites fondre le chocolat dans un poêlon avec le tiers de la crème, et bien également. Incorporez ensuite et dans le poêlon qui doit cuire les caramels, le sucre et le reste de la crème que vous faites fondre à feu moyen, en écrasant les morceaux de sucre à la spatule. Aussitôt que le sucre est fondu parfaitement et qu'il ne reste plus de grain (chose essentielle), ajoutez-y le chocolat fondu ainsi que le sirop de fruits; opérez la cuisson à feu moyen et en remuant continuellement à la spatule, mais seulement quand l'appareil est en ébullition. Comme pour cuire parfaitement ce bonbon on le retire souvent du feu, on le ferait grainer si on continuait de le travailler quand il n'est pas au bouillon; il faut ralentir le feu à la fin de la cuisson qui doit être au fort boulet. Versez-le sur le marbre pour le couper ensuite à l'emporte-pièce. Ce bonbon est très-long à refroidir, et ne peut, comme les autres caramels, être coupé de suite. Il est donc essentiel de bien choisir l'instant convenable, ce qui se juge en le tâtant : les bords doivent être coupés premièrement, car ils se refroidissent plus vite. On peut de même qu'au bonbon au café passer dessus, quand il est coupé et non détaché, le rouleau cannelé.

2. Caramel au café, ou bonbon au café.

1 livre de sucre, 7 décilitres de crème, 4 onces

de café fait avec 5 décilitres d'eau, 1 tiers de décilitre de sucre de fruits. On peut remplacer le sucre de fruits par une addition de suc de pomme.

Concassez le sucre par morceaux et faites-le fondre avec la crème en observant le même procédé que pour le caramel au chocolat; donnez une cuisson au sucre et à la crème, puis ajoutez le café, et cuisez avec les mêmes précautions que ci-dessus. Cuisson au cassé.

Coupez ensuite à l'emporte-pièce. Ce genre se coupe toujours carrément. De même que le caramel au chocolat il se cuit en remuant le fond à la spatule.

3. Caramel au café au beurre.

1 livre de sucre en morceaux, 3 décilitres d'extrait de café de 3 onces de moka, 5 onces de beurre d'Isigny première qualité.

Faites fondre le sucre avec l'extrait de café, et, après quelques bouillons, joignez-y le beurre, et opérez la cuisson à la spatule et au petit cassé. Ce bonbon se garde moins long-temps que celui confectionné à la crème, et sa qualité dépend de celle du beurre qui a été employé pour sa confection.

4. Ancienne manière de faire le bonbon au café.

1/2 litre de sucre clarifié, 1/2 litre de crème double, 1/2 litre de café. Mélangez le tout que vous réduisez premièrement dans un grand poêlon jus-

qu'à ce que l'appareil ne monte plus. Changez-le de poêlon pour le réduire au cassé. Ce bonbon, plus épais que les précédents, a besoin d'être abaissé au rouleau sur le marbre, pour être coupé ensuite. C'est de cette manière qu'il se confectionnait chez le roi Louis XVIII à qui on en servait tous les jours. L'ancienne dénomination de ce caramel était bonbon du roi.

5. Caramel au lait d'amandes.

1 livre de sucre, 2 décilitres de lait d'amandes extrait de 4 onces d'amandes douces et 1 once d'amandes amères, une cuillerée à bouche d'eau de fleurs d'oranger.

Cuisez le sucre au cassé, puis ajoutez-y l'extrait d'amandes que vous réduisez à feu moyen et à la spatule, pour amener la cuisson au cassé; ce caramel brûle assez facilement si le feu est trop ardent.

6. Caramel à la crème à la fleur d'oranger.

1 livre 1/2 de sucre, 7 décilitres de crème, 1/2 décilitre de fleurs d'oranger conservées en petits flacons.

Concassez le sucre par morceaux, joignez-y la crème pour que la fonte s'opère parfaitement et qu'il ne reste plus de grain; réduisez comme les précédents et n'ajoutez la fleur d'oranger que quand le caramel est au petit boulet. Amenez ensuite la cuisson au cassé, et détaillez comme les précédents.

7. Caramel à la crème au thé.

1 livre de sucre, 4 décilitres de crème, infusion d'une demi-once de thé vert ou esprit de thé distillé.

Mélangez la crème au sucre concassé, faites-le fondre lentement et opérez la cuisson en remuant le fond à la spatule. Quand il est au petit cassé, ajoutez ou l'infusion de thé ou l'extrait. Mélangez en remuant la spatule, cuisez au cassé et coupez à l'emporte-pièce.

8. Caramel à la crème à la vanille.

1 livre de sucre, 4 décilitres de crème, 1 gros de vanille pilée, sucre concassé fondu avec la crème et cuit au cassé en y ajoutant la vanille et en remuant à la spatule comme pour les précédents, jusqu'à la fin de la cuisson.

9. Caramel au lait d'avelines.

1 livre de sucre, 2 décilitres de lait d'avelines extrait de 4 onces d'avelines mondées. Opérez du reste comme pour celui aux amandes.

10. Caramel aux pistaches.

1 livre de sucre, 2 décilitres de lait de pistaches, extrait de 6 onces de pistaches, 1/2 cuillerée à café d'eau de fleurs d'oranger, 2 onces de pistaches

mondées sèches et coupées en filets; opérez comme pour le caramel au lait d'amandes, et ajoutez les pistaches au sucre au cassé.

11. Caramel simple, ou vulgairement sucre au cassé, à la vanille.

1 livre de sucre clarifié, aromatisé avec du sirop de vanille, ou une gousse de vanille fendue en deux. Marbre huilé à l'huile d'amandes douces pour tous les caramels.

Mettez le sucre à cuire, en y ajoutant un peu d'acide, poussez la cuisson au cassé, versez-le sur le marbre pour le couper à l'emporte-pièce, retournez-le ensuite pour l'essuyer, et retirez le peu d'huile qui y serait restée adhérente.

12. Caramel à l'eau de fleurs d'oranger.

N'ajoutez l'eau de fleurs d'oranger que quand le sucre a atteint le boulet.

13. Caramel à la rose.

Opérez de même que pour celui à l'eau de fleurs d'oranger, avec une addition de carmin clarifié.

14. Caramel à la cerise.

Ajoutez à 1 livre de sucre cuit au cassé 1/2 décilitre de jus de framboises et 1 tiers de décilitre d'esprit de framboises, ramenez la cuisson au petit

cassé, et ajoutez 1/2 décilitre d'esprit de cerises, et cuisez au cassé. Ce caramel doit être d'un rose tendre.

15. Caramel à la fleur d'oranger.

Ajoutez à 1 livre de sucre clarifié et cuit au cassé, 2 tiers de décilitre de fleur d'oranger conservée en petits flacons; si vous voulez faire ce caramel avec la fleur pralinée, mettez-en dans une terrine et versez d'avance un peu d'eau dessus pour la rendre molle. Pour la fleur d'oranger fraîche vous lui ferez subir une légère ébullition dans du sucre à 30 degrés, et l'incorporerez ensuite au sucre au gros boulet; si l'on veut le caramel de fleur d'oranger un peu coloré, on praline la fleur premièrement, on la mouille ensuite pour l'incorporer au sucre. On peut encore opérer en mettant la fleur d'oranger épluchée et bien pressée dans l'eau, pour rompre l'épiderme, sucre au petit soufflé, poussez la cuisson jusqu'au cassé.

16. Caramel à la menthe.

A 1 livre de sucre cuit au cassé, ajoutez environ 1/2 gros d'essence de menthe, que vous y incorporez en remuant le poêlon pour agiter le sucre. Tous les sucres au cassé aromatisés aux essences ne se remettent plus sur le feu pour les y incorporer et éviter l'évaporation, qui a déjà lieu assez sans cela.

17. Caramel ou sucre de pomme.

Joignez à 1 livre de sucre quand il est au petit cassé, 1 décilitre de jus de pommes et quelques gouttes d'eau de fleurs d'oranger, remuez le poêlon hors du feu pour exciter le mélange, remettez à cuire au cassé, avec la précaution de retirer quelquefois le poêlon du feu pour l'agiter.

18. Précaution essentielle pour la confection des caramels.

Cette précaution consiste à toujours tenir les bords du poêlon bien propres: quand le sucre bout lentement, il s'y forme une raie blanche graineuse qui, retombant à mesure dans le sucre, l'excite à tourner; ceci arrive encore quand on confectionne les caramels avec du sucre en morceaux qui n'a pas été mouillé convenablement, ou que l'on s'est servi de fonds de pains de sucre qui contiennent des parties dures, difficiles à fondre surtout si l'on met le sucre tout de suite en ébullition. Il est donc préférable, règle générale, de n'employer pour la confection du sucre au cassé que celui qui est clarifié, ce qui n'empêche pas d'observer ma recommandation: dans les offices on se sert d'une petite éponge; les confiseurs opèrent en trempant leurs doigts dans l'eau et les passant vivement sur le bord intérieur, de cette manière ils sentent mieux le grain s'il y en a. J'ai recommandé et il est de règle d'ajouter, en mettant le sucre au feu, un peu d'a-

cide, pour maintenir la blancheur du sucre; dans beaucoup de cas on ajoute pour 1 livre de sucre deux cuillerées à bouche de jus de pommes, la cuisson doit alors être au cassé.

19. Du marbre ou de la pierre pour couler.

Il faut avoir soin, quand on coule le caramel sur le marbre, qu'il soit bien froid, bien nettoyé et bien essuyé; on doit aussi passer un grand couteau dessus pour retirer quelques parties de sucre y adhérant, qui n'ont pas cédé à l'effort de la serviette. Il faut l'huiler très-légèrement d'huile d'amandes, en passant la main dessus pour bien l'étaler, retirer l'excédant avec une serviette, très-légèrement, retourner le sucre quand il est coupé et à moitié froid, le poser sur une partie du marbre non huilée, pour essuyer avec une serviette la partie qui contient un peu d'huile; quand on fait peu de sucre au cassé, il suffit quand le marbre est bien nettoyé et surtout qu'il n'y reste pas d'humidité, de frotter fortement une amande douce coupée et non mondée à la place où on veut couler le sucre, et de passer le couteau dessous aussitôt qu'il est coupé, opération qui se fait pour tous les caramels.

20. Caramel pour enveloppes.

Sucre au cassé, aromatisé, coulé dans des moules de cuivre estampé, ou coupé par petites parties

longues ou carrées, et enveloppées dans des papiers à dessins.

21. Boules de gomme.

Ce bonbon rentre dans l'article du caramel. Il y a trois manières de le confectionner, la première avec des moules, la seconde ainsi que la troisième à la main, mais avec une légère différence. La première est celle que doit employer l'ouvrier qui travaille seul; pour les deux autres il faut être plusieurs personnes pour bien opérer, et le sucre doit être plus engraissé par l'acide que les caramels ordinaires.

22. Des moules.

Ils sont en étain en deux morceaux, contenant chacun de 7 à 8 boules de la grosseur d'une petite bille; on y passe intérieurement pour s'en servir un peu d'huile d'amandes douces. On les pose les uns près des autres, il faut les appuyer de manière à éviter l'écartement.

23. Manière d'opérer.

Quand le sucre est cuit, vous attendez un instant avant de le verser dans le moule, pour éviter d'y faire des boules creuses, résultat de la trop grande chaleur. Vouz coulez dans chaque trou en commençant par un bout; il se forme sur le moule

un excédant de sucre que vous enlevez en passant la lame d'un couteau par-dessous, aussitôt que vous avez tout coulé, et en commençant par le moule qui a été rempli le premier : vous laissez le moule un moment sur champ. Pour le démouler, vous prenez le moule et le frappez légèrement sur le marbre. Pour le séparer plus facilement, vous enlevez les boules, que vous mettez à mesure dans un tamis, en ayant soin, si elles étaient encore chaudes, de les rouler dans le tamis sans y mettre les mains. Les bonbons faits de cette manière tournent plus vite et ont toujours un léger goût d'huile, qui à la longue rancit. Ces bonbons ne doivent servir que pendant quelques jours seulement.

24. Seconde manière.

Quand le sucre est cuit, on le verse sur le marbre et on ne le rassemble en masse que quand il a perdu sa grande chaleur. On étire des parties de cette masse que l'on coupe à mesure avec des ciseaux le plus également possible. Chaque personne employée à cette manipulation en prend un ou plusieurs morceaux qu'elle roule dans ses mains pour les bien arrondir. Ces boules se mettent à mesure dans un tamis et y sont continuellement roulées jusqu'à la fin et jusqu'à ce qu'elles soient froides. Quand on en fait beaucoup d'un seul coup, le sucre a besoin à la fin d'être chauffé pour être étiré, coupé et roulé, ce qui est rare dans les offices où tout se

fait en petit, et où, pour bien opérer, on doit pour beaucoup de choses faire au jour le jour.

25. Troisième manière.

Absolument semblable à la seconde quant à la manière de détailler; mais, au lieu de rouler dans le tamis, on les roule sur le marbre, où elles sont mise à mesure qu'on a donné la forme ronde au morceau coupé. Les boules confectionnées de ces deux manières restent plus long-temps claires et transparentes.

26. Sucre d'orge.

Les sucres qu'on emploie pour cette confection sont les résidus clarifiés au noir et aromatisés ordinairement d'essence de citron; la couleur de ce sucre tient donc à sa qualité. Ce sucre se cuit comme le caramel au cassé, mais avec beaucoup d'attention, car il brûle plus facilement que le sucre neuf. Il se verse de même sur le marbre, ou on le rassemble en masse comme il est indiqué pour les boules de gomme; on l'étire de la grosseur et de la longueur dont on veut faire les bâtons.

27. Manière d'opérer.

Il faut, pour opérer régulièrement, avoir un cadre en bois de 18 pouces de longueur et d'environ 6 à 7 pouces de largeur, avec des entailles à chaque

bout, de manière à pouvoir poser une autre bande de bois ou tringle qui diminue la largeur à volonté. Ce cadre s'assujettit fortement sur le marbre, et la bande qu'on ajoute est mobile. La longueur du sucre d'orge dépend de l'éloignement de cette bande au cadre, de même que la hauteur du cadre doit être en proportion de la grosseur du bâton de sucre d'orge; à mesure que l'on détaille la masse en lui donnant déjà la forme longue et ronde le plus également possible, on prend les morceaux qu'on pose sur le marbre dans la séparation de bois, on les roule à la main continuellement et en y ajoutant ceux qui se coupent à mesure. Les premiers faits se retirent quand ils sont froids, mais cela n'a lieu que quand on en fait beaucoup. De cette manière ils sont tous égaux et les bouts sont carrés, ce qui n'aurait pas lieu si on les roulait simplement sur le marbre. Il ne faut pas à la fin les rouler fortement pour éviter de les casser.

28. Sucre de pommes en bâtons, dit de Rouen.

On n'emploie pour cette confection que du beau sucre, et on opère en grand comme pour les simples bâtons de sucre d'orge. On en fait depuis un quart de livre jusqu'à 2 livres que l'on enveloppe de feuilles d'étain, puis d'un papier à dessin et de couleur, déchiqueté par les bouts. Ces gros bâtons ont besoin d'être roulés jusqu'à ce qu'ils soient bien froids; pour éviter qu'ils ne s'affaissent. On ajoute

1/2 décilitre de jus de pommes par livre de sucre, qui doit être toujours clarifié. Il faut, pour les obtenir bien blancs, ajouter l'acide en le mettant au feu ; on aromatise ce genre de sucre le plus souvent avec de l'eau de fleurs d'oranger ou de l'essence de citron.

Il ne faut ramasser le sucre en masse pour le rouler que quand il a perdu assez de chaleur pour ne plus tourner. On doit aussi changer le cadre de place sur le marbre, pour refroidir le sucre plus promptement en le roulant.

29. Sucre au cassé pour enveloppes.

Ce sucre s'aromatise généralement avec des eaux distillées ou des esprits aromatisés. Sa cuisson est entre le petit et le grand cassé ; il se coule dans des moules estampés, quelles que soient les formes qui sont très-variées ; on huile les moules très-légèrement à l'huile d'amandes douces, et ils peuvent servir plusieurs fois, sans qu'on soit obligé de recommencer cette opération. Aussitôt que le sucre est froid, on le démoule, on le met sur des tamis pour le laisser suer et ensuite à l'étuve pour faire tourner le sucre, qui de transparent devient mat et se conserve ainsi très-long-temps.

Le marchand qui vend les enveloppes doit vendre les moules, car ce n'est que d'après leurs formes qu'il compose ses dessins. Le bon goût n'en connaît que de deux ou trois couleurs : rose, blanc et quel-

quefois jaune. Les sucres coupés à l'emporte-pièce pour demandes et réponses se font de même. Ces sucres ont ordinairement 11 lignes sur chaque côté : ce sont aussi des carrés, longs de 12 et larges de 6. Ces deux mesures sont celles des emporte-pièces les plus usités. Pour tout ce qui est caramel, sucre au cassé et sucre tors en tablettes, les moules se font en fer-blanc. Ce genre est peu employé dans l'office, car on ne sert jamais de sucre tourné à l'étuve ; pour le confectionner, on aura le sucre au grand cassé, et on l'enveloppera tout de suite. Ces objets, ne servant que deux ou trois jours, sont préférables de cette manière, mais l'autre est pour la conservation.

CHAPITRE IX.

BONBONS.

1. Pâte à la royale. — 2. Pâte de Nancy. — 3. Pâte d'abricots. — 4. Pâte de pommes à l'ananas. — 5. Ananas. — 6. Pâte à la gelée. — 7. Losange d'angélique à la gelée. — 8. Autre. — 9. Gelée de pommes de Rouen. — 10. Observation. — 11. Bonbons du Nord. — 12. Noyaux d'abricots. — 13. Beignets d'ananas à la royale. — 14. Sur l'ananas.

1. Pâte à la royale.

On peut avec ce genre confectionner des tambours qui produisent un bel effet quand l'ordonnance du détail est bien faite, et présente à l'œil la partie glacée qui peut encore être décorée. Les pâtes doivent être coulées assez épaisses pour ne pas fléchir en les glaçant, car à la seconde opération on briserait la première glace.

2. Pâte de Nancy.

25 rousselets, 25 pommes de reinette franches.

Faites fondre ces deux fruits séparément, réunissez-les après les avoir passés au tamis, ajoutez 3/4 de livre de sucre par livre de fruits, réduisez à la consistance indiquée pour la pâte de pommes, en ajoutant de la vanille pilée, dressez cette pâte sur une feuille de fer-blanc droite et bien polie, donnez 12 heures d'étuve, détachez-la et retournez-la sur une autre feuille pour lui donner encore quelques heures d'étuve et pour la détailler à froid.

3. Pâte d'abricots.

Voyez volume Ier, page 96, *des Compottes*.

De même que pour les autres pâtes, donnez un degré de plus et coulez au moins de 3 bonnes lignes d'épaisseur.

4. Pâte de pommes à l'ananas.

Incorporez dans la pâte de pommes de l'ananas pilé et quelques morceaux qui doivent s'y trouver entiers, quoique coupés par menus morceaux pour mieux s'y mélanger.

5. Ananas.

Détaillez des beignets d'ananas confits, faites-les ressuyer légèrement à l'étuve pour être glacés. Pour

éviter une grande perte on ne peut obtenir que des parties rondes à l'emporte-pièce.

6. Pâte à la gelée.

Coulez dans un moule à candi de la gelée de pommes ou de groseilles, donnant un degré de plus de cuisson que pour la gelée ordinaire. Quand elle est prise, détaillez-la pour la mettre entre deux abaisses très-minces de pâte de pommes ou d'abricots, en observant que la couleur de la gelée tranche avec celle de la pâte; toutes les parties doivent être coupées avec le même emporte-pièce, si on coupe la gelée à part, ce qui peut être évité en mettant la feuille de gelée entre les deux abaisses et la détaillant ensuite, le couteau opère mieux que les coupe-pâtes.

7. Losange d'angélique à la gelée.

Détaillez en losange de gros bâtons d'angélique qui aient bien conservé leur rondeur, commencez à les couper en biais et de deux lignes d'épaisseur, faites-les ressuyer légèrement à l'étuve, posez-les ensuite sur du sucre en poudre que vous préparez comme l'amidon pour imprimer, et remplissez chaque losange de gelée de pommes, de coings ou de groseilles. La cuisson doit être un peu plus serrée que pour la gelée ordinaire; donnez quelques heures d'étuve très-douce.

8. Autre.

Posez sur une feuille de pâte de pommes ou d'abricots une de gelée pour la détailler comme il vous sera nécessaire, en passant premièrement sur la pâte du sucre clarifié pour que la gelée y adhère.

9. Gelée de pommes de Rouen.

Aromatisez une composition de gelée de pommes avec du sirop de vanille et donnez à la cuisson plus de consistance que pour celles à renverser, coulez-la dans une caisse de fort papier (Voyez *Caisse pour biscuit à glacer*) de deux fortes lignes d'épaisseur, mettez-la à une étuve très-douce de manière à faire *croûter* le dessus légèrement, retournez-la sur une autre feuille de papier, mouillez le fond pour la détacher et remettez-la à l'étuve. On peut de même la couler dans une caisse en ferblanc comme celles à jujubes, cette gelée se détaille ensuite pour être glacée.

10. Observation.

J'ai dit qu'on pouvait préparer tous ces objets pour tambours, glacer un côté blanc et l'autre rose, mais comme bonbons les formes doivent être plus petites et plus mignonnes, surtout pour être mis au candi, ce qui peut s'opérer glacé ou non glacé.

Pour les glacés on opérera comme pour les trocaderos (*Voyez*).

11. Bonbons du Nord.

Préparez un coffret avec du sucre en poudre passé au tamis de crin, moulez dans le petit bout d'un œuf moyen ou faites un moule ayant cette forme, cuisez une décoction de gelée de pommes aromatisée soit à la vanille ou à l'esprit de noyau, et coulez-la dans ces empreintes, mettez ensuite le coffret à l'étuve : chaleur douce. Ce bonbon se met ensuite au candi, on peut le colorer rose, les blancs ont besoin d'être un peu azurés.

Recouvrez ces bonbons de sucre pour les mettre à l'étuve.

12. Noyaux d'abricots.

1/2 livre d'amandes flos, 1/4 d'amandes d'abricots, 1 livre de sucre.

Pilez les amandes très-finement à l'eau, cuisez le sucre au petit cassé, incorporez-y les amandes et réduisez cette pâte jusqu'à consistance maniable, ayez des petits moules en plâtre formant une moitié de noyau d'abricot, débitez votre pâte par boulettes pour la mouler de manière à laisser un vide intérieurement que l'on remplit de marmelade avant de rejoindre les deux parties.

13. Petits beignets d'ananas à la royale.

Préparez au coupe-pâte des parties rondes d'a-

nanas ou des losanges que vous glacez quand ils sont assez ressuyés. L'ananas doit être confit.

14. Sur l'ananas.

Il nous vient maintenant des boîtes de conserves d'ananas entiers d'une parfaite conservation, ces ananas coupés par tranches en forme de beignets peuvent, étant confits sans ébullition, procurer des morceaux faciles à détailler pour les emplois indiqués. Il y a, sous le rapport du prix, une grande différence qui permet de l'employer plus largement que celui cultivé à Paris dont le parfum est plus agréable, mais dont le prix est toujours très-élevé.

I.

TIRAGE.

1. Du tirage. — 2. Des fruits pour tirage. — 3. Du sucre. — 4. De la bassine. — 5. Des grilles. — 6. Fruits au sucre pour être tirés. — 7. Travail du sucre avec les fruits. — 8. Pâtes au tirage. — 9. Assiettes montées et tambours. — 10. Tambours de tirage. — 11. Tambours de cédrats et d'angélique. — 12. Tambours de coings et de reines-claudes. — 13. Corbeille d'oranges aux œufs filés. — 14. Corbeille d'oranges aux noix de cocos. — 15. Tambour d'angélique. — 16. Tambour de dominos en pâte. — 17. Du moulage des pâtes. — 18. Bâtons d'angélique. — 19. Paniers de bigarade aux fruits. — 20. Quartiers d'orange. — 21. Coupes en sucre vidé. — 22. Vases en conserves. — 23. Tambour de pâte. — 24. Tambour de quartiers d'orange. — 25. Beignets d'ananas. — 26. Tambour de gros fruits. — 27. Tambour de brochettes. — 28. Petites coupes. — 29. Tambour de pâtes. — 30. Observation sur les tambours. — 31. Assiettes montées de tirage. — 32. Assiettes montées d'angélique. — 33. Préparation des assiettes pour garniture. — 34. Observation. — 35. Système de Ptolomée en pâte de pomme. — 36. Description de l'assiette de tirage.

1. Du tirage.

Une assiette montée de tirage est une des belles productions de l'officier. On nomme tirage tous les fruits confits tirés au sec. La beauté ne dépend pas seulement de la manière de les tirer, mais de celle dont les fruits ont été confits, de la préparation et du mélange des fruits. Quant à la préparation pour avantager le dressage, elle doit être déterminée d'avance; par là on s'évite la peine de chercher au moment de dresser. Quant au mélange des couleurs, il doit être uniforme le plus possible pour présenter une régularité parfaite. On peut cependant déroger à cette règle. Pour certains fruits et pour certaines assiettes sans prétention, ces assiettes de tirage ont un désavantage sur les bonbons, en ce que la température humide ternit leur brillant. Les pâtes de fruits s'incorporent parfaitement dans une assiette de tirage par la facilité qu'on a de les décorer et de changer les formes; chaque fruit se pose ordinairement dans un papier coupé à sa forme, découpé et frisé; on peut encore dresser en se servant de petites feuilles d'alaterne. Quelques petits bouquets de violettes bien faits, quelques roses-pompons bien intercalés dans le tirage produisent un bel effet. Comme je l'ai déjà fait observer, on doit travailler pour l'œil; car le dessert est une étoile filante qui doit faire son impression à mesure qu'on le pose sur la table.

C'est surtout par la variété des assiettes montées et des tambours qu'on obtient ce résultat.

2. Des fruits pour tirage.

Si les fruits n'ont pas servi à cet usage, il faut simplement les égoutter de tout leur sirop sur une grille. S'ils ont déjà été tirés, les laver à l'eau tiède et les égoutter sur une serviette. Les bien parer, les nettoyer et éviter de mettre ceux qui pourraient se déchirer au travail.

3. Du sucre.

Le sucre le plus convenable est celui qui a déjà servi et qui se trouve engraissé : c'est pourquoi on le garde toujours pour cette opération, en ajoutant chaque fois qu'on l'emploie du sucre neuf. Celui qui sert pour la première fois s'engraisse avec un peu de jus de citron que l'on ajoute au sucre, quand on le retire du feu, avec les fruits. La cuisson pour le sucre neuf est de 35 degrés, et quelquefois 37 quand il est gras. Plus le temps est humide et plus on doit ajouter de sucre neuf et serrer la cuisson. Il faut opérer en sens inverse par un temps sec.

4. De la bassine.

On peut faire le tirage dans un simple poêlon, mais une petite bassine ronde est préférable.

5. Des grilles.

Celles en laiton et en treillage ne conviennent pas pour y poser les fruits tirés, car elles se détendent et les gros fruits ronds roulent dessus. Les grilles à tringles en cuivre sont préférables.

6. Fruits au sucre pour être tirés.

Le soin à avoir en cuisant le sucre est de tenir les bords de la bassine bien propres en les épongeant souvent. Aussitôt que le sucre est cuit on y met les fruits, que l'on roule légèrement dedans pour leur donner un bouillon et le retirer. Il se forme quelquefois une légère écume sur le sucre, on la rassemble au milieu en tournant la bassine à deux mains. On l'enlève avec l'écumoire ou une feuille de papier coupée en morceaux que l'on pose dessus et qu'on appuie légèrement pour l'enlever ensuite et la jeter aux écumes. Tous les fruits doivent baigner grandement dans le sucre. Comme les fruits lavés décuisent le sucre plus que ceux qui sont égouttés, il faut, quand on les met au sucre, pousser la cuisson au degré indiqué.

7. Du travail du sucre avec les fruits.

Aussitôt le sucre cuit, et la bassine bien nettoyée, on commence à graisser le sucre; ce qui s'opère avec une spatule, que l'on prend de la

main droite : on s'en sert pour attirer sur les parois de la bassine le sucre qui retombe des deux côtés. On continue ainsi jusqu'à ce que le sucre *louche* légèrement; on change alors la spatule de main; on la remplace par une fourchette. La main gauche continue à graisser le sucre qui ne doit l'être que dans une partie, en ayant soin d'y ramener les fruits à mesure qu'on retire ceux qui ont été couverts de sucre engraissé. Le sucre ne doit pas filer quand on pose les fruits sur la grille, mais tomber goutte à goutte; s'il filait, c'est qu'il serait gras ou insuffisamment cuit. Au bout de dix minutes le sucre doit être assez sec pour qu'en y posant le doigt il ne s'y attache pas. Pour le détacher de la grille, on passe les doigts dessous pour ne pas briser le glacé.

8. Des pâtes au tirage.

Quand les pâtes sont décorées, il est essentiel de les tirer seules, de ne les mettre au sucre qu'en le relevant du feu, et sans leur faire subir d'ébullition. Quand ces pâtes sont simples, on peut les mettre en retirant la bassine qui contient les autres fruits et les tirer les premières. A la fin de l'opération, si le sucre épaississait, on soufflerait fortement sur le fruit pour en extraire une partie, et cela immédiatement en le sortant du sucre.

9. Des assiettes montées et tambours.

Rien dans ce genre ne doit être uniforme. Il

faut changer, autant que possible, la manière de dresser, quoiqu'en employant les mêmes objets; les produits ne changent guère, il n'y a que les formes qui varient : tout, dans ce genre, est un objet de goût. Les gros fruits, tels que cédrats, oranges et bigarades, conviennent mieux que les petits fruits pour les assiettes montées garnies d'objets pendants. Il y a une différence entre un service ordinaire et un grand dîner où tout est sacrifié à l'œil. Les petits fruits présentent moins de netteté: c'est donc pour cela qu'il faut donner la préférence aux gros.

10. Des tambours de tirage.

Ils se préparent de même que ceux de fours glacés. Quant au cartonnage pour faciliter le dressage, ceux qui n'auraient pas de gradins, peuvent être cartonnés de manière à les figurer.

11. Tambour de cédrats et d'angélique.

Préparez des cédrats en quartiers et autant de morceaux de grosse angélique que vous coupez de la même longueur que les cédrats, et que vous alternez en dressant le premier et le second gradin.

12. De coings et reines-claudes.

Opérez comme pour les cédrats et mettez entre chacun deux prunes de reine-claude superposées.

13. Corbeilles d'oranges aux œufs filés.

Préparez autant de demi-oranges confites qu'il vous en faut pour garnir les deux gradins, mettez-les au tirage; ayez des pieds en pastillage ou conserve, sur lesquels vous les montez après les avoir garnis en cône d'œufs filés. (Voyez 1er vol., p. 61, chapitre *des Compottes.*)

14. Dito aux noix de coco.

Préparez de même vos corbeilles d'oranges et garnissez-les de filets très-fins de noix de coco, dans lesquels vous ajoutez de petites feuilles d'angélique. (Voyez 1er vol., p. 59, chapitre *des Compottes.*) Ces corbeilles peuvent être recouvertes d'une demi-sphère garnie d'un anneau et décorée.

15. Tambour d'angélique.

Ce tambour produit un bel effet dans un très-grand dîner, pour la variété, car c'est la seule couleur verte que l'on puisse présenter de ce genre.

Préparez vos tiges d'angélique de manière à les dresser comme les biscuits longs à la gelée. (Voyez le 1er vol.)

16. Tambour de dominos en pâte.

Ayez un coupe-pâte de façon à couper un carré long de 22 lignes de longueur sur 11 de largeur.

Abaissez de la pâte d'amandes au chocolat foncé

d'une forte ligne et découpez-la; préparez de même de la pâte de pommes et soudez-la sur celle au chocolat. Faites au milieu une séparation en pâte de chocolat de moins d'une ligne de largeur; ayez un coupe-pâte d'une ligne et demie de diamètre et un mandrin en bois de la même largeur que le coupe-pâte; abaissez de la pâte au chocolat d'une forte demi-ligne d'épaisseur et découpez-la avec l'emporte-pièce; introduisez votre mandrin dans la pâte et de la même profondeur que l'abaisse de chocolat, pour y fixer les ronds qui doivent former les dominos en en prenant un pour modèle et pour marquer les points plus facilement. Il faut ne mettre au tirage que quand le tout est bien sec, et retirer le sucre du feu sans donner d'ébullition aux pâtes. Ce genre peut être fait pour caramels.

17. Du moulage des pâtes.

Il se fait le plus possible dans des moules en ferblanc très-poli et sur lesquels les pâtes n'adhèrent pas. La pâte, pour être très-claire, doit être moulée à chaud et sans être travaillée, ce qui la ternirait. C'est donc dans ces moules qu'on prépare tous les petits objets d'imitation pour tirage et caramels; on peut les garnir ensuite de feuilles naturelles montées artificiellement.

18. Bâtons d'angélique à la pâte décorés.

Séparez en deux sur la longueur des tiges d'an-

gélique confites de manière à leur conserver la rondeur; coupez-les d'après le besoin que vous en avez et remplissez l'intérieur de pâte de fruits, que vous décorez ensuite.

19. Paniers de bigarades aux fruits.

Choisissez de grosses bigarades vertes et dont l'écorce soit très-épaisse; préparez-les étant confites en paniers, en formant l'anse du même fruit; préparez pour garnir ces paniers de petits fruits confits que vous mettez au tirage séparément pour garnir ensuite la bigarade. Pour faciliter l'égouttage du sucre, on fera un petit trou au fond de l'emporte-pièce. Ces petits fruits sont des cerises confites, verjus, pâtes de différentes couleurs préparées et qui se dressent en y joignant quelques petites feuilles quand le tirage est bien sec.

20. Quartiers d'oranges à la pâte à la vanille.

Séchez légèrement des demi-oranges confites et vidées; remplissez-les de pâte de pommes à la vanille et colorez d'une légère teinte jaune ou rose en sortant la pâte du feu; quand cette pâte est assez sèche, ce qui s'opère à l'étuve, chaleur très-douce, détaillez chaque moitié en quatre quartiers pour être mise au tirage. L'écorce doit être assez ressuyée pour que la pâte s'y attache et ne se sépare pas en la coupant.

21. Petites coupes en sucre vidé garnies.

Cette coupe se prépare comme il est indiqué au vol. Ier pour le sucre vidé et se pose de même sur un pied en pastillage; il faut éviter de garnir l'intérieur pour ne pas retirer au sucre sa blancheur diaphane; on posera dessus un rond de pastillage, sur lequel on dressera les petits fruits au tirage. On préparera pour ce genre tous les petits objets. Les pâtes peuvent prendre toutes les formes qui, jointes aux fruits naturels, produisent un bel effet quand ceux-ci sont bien dressés : les petits objets au caramel ainsi dressés font un beau tambour.

22. Petits vases en conserve garnis.

Opérez de même que pour les coupes pour la garniture. Le vase doit avoir la forme *médicis* et n'être pas plus grand qu'un coquetier ordinaire, de manière à servir à deux fins. Ces petits vases garnis d'œufs filés produisent un bon effet, et en les coulant rose on peut les garnir de cocos en filets, ce qui tranche mieux que s'ils étaient blancs.

23. Tambour de pâte.

Préparez des pâtes de fruits dans les mêmes dimensions que pour le tambour de biscuits longs. (Voy. 1er vol., la gravure.) La beauté de ce tambour consiste dans la variété des couleurs; il doit être

calculé de manière que deux couleurs pareilles ne se posent pas près l'une de l'autre. On obtient un beau vert avec la prune de conserve en y mettant un peu de pomme pour la consistance; les autres pâtes se colorent soit au carmin clarifié soit au safran ou jaune de Perse, etc.

24. Tambour de quartiers d'oranges confites.

Préparez ce qu'il vous faut de quartiers d'oranges avec fruits et des brochettes de cerises confites, pour garnir entre chaque quartier et trancher les couleurs. Ces brochettes doivent être de la même hauteur que les oranges, et le cartonnage intérieur doit être préparé de manière à ce que les fruits soient presque d'aplomb et excèdent au moins d'un pouce les quartiers d'oranges, pour pouvoir couronner ces fruits d'un rang de reines-claudes tirées de même. Les deux gradins doivent être uniformes. L'excédant du tambour en cartonnage est pour faciliter le dressage des prunes. Ces trois couleurs font très-bien, étant tirées bien clair.

25. Beignets d'ananas.

Ce tambour est très-riche, fait grandement.

Les beignets doivent avoir au moins deux lignes et demie d'épaisseur et un pouce et demi de diamètre, ce qui nécessite un dressage superposé (voyez 1er vol., le *Tambour de Bouchées*), que l'on

couronnera de ronds d'angélique d'un pouce de diamètre, et dont l'intérieur sera rempli par un rond d'ananas. L'angélique doit avoir au moins trois lignes d'épaisseur.

Pour dresser le second gradin régulièrement, on diminuera un peu les fruits de grandeur; tambour cartonné de même que les précédents, et à deux gradins.

26. Tambour de gros fruits garni de petit tirage.

Dressez un tambour à deux gradins, ou de cédrats entiers, ou d'oranges, et garnissez-les ensuite de brochettes ne contenant qu'un seul fruit, ou de la pâte découpée; ces fruits consistent en cerises, verjus, petits ronds d'angélique garnis de pâte, pastilles doubles d'abricots, enfin tous les petits objets variés de couleur et piqués ensuite sur les gros fruits.

27. Tambour de brochettes de fruits.

Préparez une variété de brochettes, quant aux fruits et aux couleurs, soit de fruits naturels ou fruits confits découpés ainsi que la pâte; préparez le tout pour être dressé presque d'aplomb, comme il est indiqué. Ce n'est que la variété des brochettes qui rend ce tambour agréable à l'œil.

28. Petites coupes en sucre vidé garnies de tournure d'oranges.

Ces tournures doivent être très-fines et confites

à fond, passées simplement au sucre chaud à 35 degrés; égouttez à froid et dressez pyramidalement dans les coupes en sucre; ce genre peut servir à imiter les œufs filés. Si on a des tournures de bigarades très-vertes, on mélange en alternant.

29. Tambour de pâtes diverses.

(Voyez 1er vol., page 63, *Biscuit long à la gelée.*)

Préparez des pâtes en feuilles d'au moins trois lignes d'épaisseur, et détaillez-les comme il est indiqué, en alternant les couleurs. La pâte de prunes de reines-claudes d'un beau vert produit dans ce mélange un bel effet.

30. Observation sur les tambours du tirage.

Je n'ai indiqué ceux qui précèdent que pour donner une faible idée des ressources que présentent les fruits confits et les pâtes; la variété est d'autant plus grande que le mélange l'est moins et prête à varier plus facilement avec les mêmes produits.

31. Des assiettes montées de tirage.

On peut de même observer à l'égard des assiettes montées ce que j'ai indiqué à l'article des tambours. Elles présentent plus d'éclat étant garnies de gros fruits que d'un mélange de petits, mais toute l'élégance de ces assiettes est dans les garnitures pendantes qui ne s'ajoutent que quand le fond est dressé.

32. Assiette montée garnie seulement d'angélique et garniture gothique.

L'angélique, pour cette assiette, doit être préparée de trois grosseurs (supposant que l'assiette soit à trois gradins), et doit arriver à quelques lignes du dessous des gradins, légèrement incliné et supporté sur un cercle de carton; l'inclinaison doit être relative pour les trois gradins; posez ensuite la garniture gothique en sucre coulé, et peint seulement en filet pour faire ressortir le dessin. (Voyez le bas de la gravure de *l'Assiette gothique*). Je ne cite ce genre d'assiette que pour donner l'idée de ce qu'on peut faire avec les autres fruits, et en opérant sans mélange, et prouver que ce n'est que la garniture qui donne de l'élégance à cette assiette, qui sans elle ne serait pas supportable.

33. Préparation des assiettes pour faciliter la garniture.

Chaque gradin doit être garni de deux cartons qui arrivent au niveau du cristal, on introduit entre ces deux cartons le fil de laiton ou argenté ou doré qui doit servir à suspendre les objets. Ce laiton doit être coupé de cinq pouces de longueur, ployé en deux et le bout recourbé légèrement; les deux branches doivent s'écarter pour éviter qu'elles ne tournent en les garnissant et les posant entre les deux cartons.

34. **Observation.**

L'assiette de tirage peut se garnir d'objets pendants, en sucre vidé, et en objets en pastillage; mais pour faire de chaque produit une spécialité, il convient mieux de la garnir de fruits, de pâtes découpées, de bigarades, de chinois, de demi-oranges moyennes garnies de fleurs et suspendues en forme de lampes antiques, soit avec raçoni ou chenille, de demi-bigarades garnies d'œufs filés ou de filets de cocos très-fins et seulement égouttés de leur sirop : les objets en général doivent être gradués pour produire un bon effet. Les pâtes de fruits mélangées à celles d'amandes colorées, et l'emploi des dattes, pruneaux et autres, permettent de faire des bustes grotesques qui, mis au caramel, produisent un bon effet, et dont on peut faire un tambour seul; ainsi, par exemple, coupez légèrement le bout d'une datte, fendez-la, remplissez-la légèrement de pâte de pistaches, refermez la datte, mais de manière à laisser voir la pâte que vous garnissez de 3 ou 4 pastilles bijoux ou argentées et formant les boutons; fendez un pruneau en deux sans le séparer, mais seulement pour extraire le noyau; élargissez-le, appliquez-le sur le derrière de la datte; l'opposant à la pâte, ce qui forme une espèce de manteau coupé en rond qui arrive aux 3/4 de la date, posez dessus une belle aveline mondée et sur laquelle vous tracez les traits d'une figure, et que vous recouvrez ensuite d'un

chapeau à l'espagnole en pastillage. Moulez deux bras en pâtes que vous faites ressortir sous le manteau, et montez ce sujet sur deux gradins superposés de pâte de couleurs différentes; le genre chinois prête merveilleusement à cette confection, presque tous les sujets assis étant d'une plus facile exécution; les petites religieuses que l'on voit chez certains marchands peuvent de même être bien imitées. Il faut, pour les faire avec plus de facilité, avoir l'objet pour le copier; les pâtes prennent toutes les formes et se soudent facilement; pour assiette de tirage on les gommera légèrement au lieu de les tirer.

35. **Système de Ptolémée, en pâte de pommes pour garniture.**

Coupez des anneaux de pâte blanche et rouge, coupez un des anneaux en deux, et appliquez les deux parties sur celui qui est entier, en leur ôtant l'épaisseur de celui sur lequel on les ajoute pour obtenir un objet rond; mettez dans l'intérieur une petite boule en pâte d'amandes que vous maintenez au moyen d'un fil argenté qui traverse la pâte de pommes et facilite la suspension; ce système en pastillage produit un meilleur effet, en ce que l'on peut le faire plus correctement. Suspendu ou posé sur un pied, il produit un effet agréable par sa légèreté et l'exactitude qu'il peut avoir.

36. **Description de l'assiette à tirage.**

Comme je l'ai déjà dit, les cartons qui couvrent

les assiettes de cristal forment six pans demi-ronds; la grande assiette du bas est surmontée de l'encoignure, entre les deux demi-ronds d'un aigle ou d'un cygne qui tient dans son bec les bouts de guirlandes de fruits. Ces guirlandes sont moulées en pastillage, dans lequel on met un filet de soie verte pour pouvoir le passer dans l'anneau que l'oiseau tient dans son bec. Les fruits et feuilles sont peints quand ils sont secs d'après leurs nuances; les oiseaux peuvent également être moulés en pastillage. Sur la seconde assiette se trouvent, entre et au-dessus de l'encoignure, des moitiés de rosaces creuses d'où sortent des grappes de raisins, soit en pâte ou en sucre à liqueur montée. Au-dessus se balancent des papillons montés sur laiton fin et qui remuent au moindre mouvement. D'une grappe à l'autre se prolonge un peu de verdure qui forme encore guirlande. Sur la troisième assiette est posée dans les angles une grappe de groseille avec feuilles moulées et soutenant un insecte en pastillage et peint. Au-dessous de l'anneau on met quelques feuilles comme ornement final; le corps du papillon se moule ou en pâte ou en pastillage; les ailes se découpent à l'emporte-pièce dans des feuilles de pain à cacheter et se décorent avec le pinceau ou en y ajoutant de petites moitiés de pastilles bijoux ou des demi-pastilles argentées; les ailes se collent à la gomme épaisse. L'insecte figuré au troisième gradin se moule de même que le papillon, et les ailes

se font avec la gélatine de couleur, découpée en faisant sur le corps des lignes tranversales. On peut encore ajouter, comme à une assiette ordinaire, des fruits au tirage pendants aux deux gradins du haut.

II.

SIROPS.

1. Des sirops. — 2. De la qualité des sirops. — 3. Sirop d'oranges. — 4. Préparation. — 5. Mélanges. — 6. Observation. — 7. Sirop de limon. — 8. Sirop de groseilles. — 9. Autre manière. — 10. Sirop de framboises. — 11. Sirop de mûres. — 12. Sirop de cerises. — 13. Sirop d'épine-vinette. — 14. Sirop de vinaigre framboisé. — 15. Sirop d'ananas. — 16. Sirop de gomme. — 17. Sirop d'orgeat. — 18. Autre manière. — 19. Autre manière. — 20. Observation sur ce sirop. — 21. Pâte d'orgeat. — 22. Sirop de violettes. — 23. Manière de filtrer le jus d'oranges, citrons, etc. — 24. Sirop de violettes, manière italienne. — 25. Des eaux distillées. Eau de roses. — 26. Doses. — 27. Eau de fleurs d'oranger. — 28. Esprit de framboises. — 29. Esprit de cerises. — 30. Eau de thé. — 31. Observation sur le sirop clair d'oranges et citrons. — 32. Essai des sucres en général.

1. Des sirops.

On en emploie peu dans les offices à cause de la facilité qu'on a de confectionner immédiatement toutes les boissons rafraîchissantes ou d'agrément avec les fruits frais, ou les conserves, quand ces premiers viennent à manquer. Pour l'économie, on doit préparer une certaine quantité en petites bouteilles pour en faire l'emploi le plus promptement possible. On doit aussi tenir les bouteilles entamées à la cave; certains sirops médicinaux, tels que celui de gomme, de capillaire, qui peuvent être demandés quelquefois à l'office, se feront, pour le premier, avec de belle gomme arabique fondue pour en additionner ensuite l'eau légèrement sucrée, ou en mettre à mesure dans le verre préparé. La dose de la gomme est de 2 onces par livre de sucre pour le sirop. On se règlera sur cela si on veut suivre une règle, dont le plus n'a aucun inconvénient. Pour le second, on fera une infusion de feuilles de capillaire du Canada détachées de leurs tiges dans une théière. 1/2 once environ pour 3 onces d'eau bouillante, et deux heures d'infusion à chaud; ajoutez aux boissons, pour les rendre plus agréables, quelques gouttes d'eau de fleurs d'oranger. La guimauve doit être fraîche, épluchée, lavée, coupée par morceaux, puis mise en ébullition à petit feu; 1 once de guimauve dans 4 décilitres d'eau, puis passez la décoction au tamis de soie. Ce genre remplace le sirop avec avantage. Le sucre clarifié est

aussi préférable au sucre en morceaux, à moins que ce dernier ne soit de premier choix.

2. De la qualité des sirops.

Elle dépend de la qualité du sucre employé et de celle des fruits qui ont servi à la confection des sucs; les sirops faits à froid sont les meilleurs, mais ils se gardent moins. Un procédé qui réunirait tous les avantages serait celui de la glacière, et j'ose affirmer que tous les sucs de fruits mélangés à froid au sucre en morceaux, mis en bouteilles, bouchés et ensuite rangés sur la glace, se conserveraient sans altération, et ne pourraient subir de fermentation que long-temps après avoir été retirés de la glacière. Pour l'emploi ordinaire, certains fabricants ne laissent rien à désirer sur la qualité de leurs produits. Mais pour leur parfaite conservation le sucre domine trop le fruit, ce devrait être le contraire. C'est donc de ce point qu'il faut le plus possible se rapprocher; en petit c'est très-facile, mais ce n'est pas de même en grand et pour l'exportation. Quant à la conservation par la glacière, j'ai déjà manifesté le désir que quelques personnes qui en ont une à leur disposition fassent des essais si peu coûteux. L'essentiel est que les fruits qu'on emploie n'aient subi aucune fermentation, et qu'ils soient employés aussitôt que cueillis, en opérant dans une cave fraîche : ces petites attentions produisent de grands résultats. Il ne s'agirait que d'a-

jouter aux sucs des doses différentes de sucre, d'étiqueter chaque bouteille avec sa dose pour pouvoir les juger au bout d'un certain temps.

3. Sirop d'oranges.

4 livres de sucre clarifié à 33 degrés, chaud. Zeste de cinq belles oranges. 1/2 litre de suc d'oranges passées au tamis de soie. Suc de cinq citrons, ou 1/4 d'once d'acide citrique; du reste le suc de citrons doit être ajouté en proportion de la douceur du suc d'oranges.

4. Préparation.

Laissez tremper pendant quelques heures les oranges que vous avez choisies pour zester; frottez-les légèrement avec les mains, essuyez-les et zestez-les dans 1/2 livre de sucre clarifié; laissez ainsi l'infusion douze heures en mélangeant bien le zeste aux sucres. Pressez les oranges, et quand le suc sera passé, joignez-y celui des citrons que vous aurez pelés à blanc avant de les presser; coupez par morceaux 3/4 de livre de sucre que vous joindrez aux sucs de fruits. Vous en opérerez la fonte en le remuant de temps en temps. La 1/2 livre de sucre pour zester est indépendante des 4 livres indiquées ainsi que des 3/4 en morceaux.

5. Mélange.

Passez le sucre de zeste au tamis dans le sucre cla-

rifié, joignez-y les sucs de fruits; mêlangez bien à la spatule, repassez au tamis de soie et pesez le sirop qui doit avoir 35 degrés à froid.

Si, au lieu de suc de citrons, vous ajoutez l'acide citrique, il faut le faire fondre avec du sucre chaud et dans un verre pour le mélanger ensuite au sirop.

6. Observation.

J'indique ici la manière de zester l'orange ou le citron comme préférable de beaucoup à la râpure, car elle donne un goût plus fin, sans âcreté; la différence est facile à faire, et j'en recommande l'essai.

J'ai prescrit de laver les oranges et les citrons, non-seulement on les purge ainsi d'un goût d'emballage et quelquefois de moisi, mais on les rend plus faciles à zester. Il est encore bon de ne pas s'en servir immédiatement après le déballage, surtout si les caisses ont été mouillées; il faut ou les laisser à l'air avant de les employer, ou ne prendre que des fruits qui ont déjà subi cette opération.

7. Sirop de limon.

8 décilitres de sucre clarifié à 34 degrés chaud. 1 décilitre de suc de citron. Zeste d'un moyen citron dans 2 décilitres de sucre, 5 onces de sucre concassé.

Passez le suc de citron au tamis de soie et mélangez-le au sucre en morceaux pour en opérer la

fonte. Laissez le zeste infuser pendant une heure; passez-en le sucre au tamis dans les 8 décilitres, et ajoutez le suc de citron. Mélangez et repassez le tout au tamis de soie pour le mettre ensuite en bouteilles ou demi-bouteilles et à la cave. Comme pour l'orange, la qualité principale est dans la finesse du parfum de l'écorce de citron que l'on zeste.

8. Sirop de groseilles.

Jus clair de groseilles, 1 litre; sucre cassé très-finement au couteau, 3 livres 10 onces. Mélangez le jus au sucre; opérez-en la fonte, d'abord simplement et en agitant quelquefois le mélange. Versez le tout ensuite dans un vase de porcelaine que vous mettez au bain-marie et poussez à l'ébullition pour opérer une fonte parfaite.

9. Autre manière.

1 litre de jus clair de groseilles (voyez l'article *Conserves*, IIe vol., page 23); ajoutez-le à 2 livres de sucre concassé comme le premier; opérez la fonte dans un endroit frais en agitant souvent le mélange. Quand la fonte est faite, passez le tout au tamis. Mettez les sirops en bouteilles pour leur donner un seul bouillon au bain-marie et les retirer avant que l'eau ne soit refroidie; on peut encore, une demi-heure après que la bassine est hors du feu, en extraire toute l'eau. Par cette façon d'opérer on obtient

un sirop plus agréable en ce que le sucre est en moindre quantité. Tous les sirops peuvent être faits ainsi, on peut même diminuer encore la dose de sucre aux dépens de celle du fruit. Le premier se conserve très-bien, au lieu que celui-ci n'aurait pas cet avantage sans l'ébullition au bain-marie.

10. Sirop de framboises.

Mêmes procédés que pour les précédents et pour les deux manières.

11. Sirop de mûres.

Préparez le jus de mûres comme celui de framboises (voyez *Conserves*, IIe vol., page 26, art. 64) en les choisissant avant leur entière maturité; opérez de même que pour ceux de groseilles. Ce sirop est peu usité dans l'office.

12. Sirop de cerises.

Même procédé que pour ceux de groseilles. On peut ajouter 1 quart en plus de noyaux pour la confection de jus de cerises, auquel on doit ajouter de la mérise.

13. Sirop d'épine-vinette.

De même que pour ceux de groseilles.

14. Sirop de vinaigre framboisé.

Mettez infuser 5 livres de framboises dans 1 litre de vinaigre d'Orléans pendant 15 jours; soumettez le mélange à la presse et filtrez. Faites cuire au boulet 3 livres 1/2 de sucre. Joignez-y un litre de vinaigre framboisé, faites fondre et mélangez à feu moyen, donnez ensuite un bouillon couvert et mettez-le à 31 degrés.

15. Sirop d'ananas.

Coupez par tranches minces un ananas de 2 livres bien nourri et plein de jus; mettez ces tranches à mesure dans un pot en y ajoutant le sucre en poudre et l'ananas par lits. La dose du sucre doit être de 3 livres; mettez le pot à la cave bien couvert. Opérez la fonte lentement, et quand elle est opérée, mettez le sirop à 35 degrés froid, température de 12 degrés, en mouillant et soumettant à la presse la chair de l'ananas.

16. Sirop de gomme.

1/2 livre de belle gomme arabique, 4 livres de sucre, 1 décilitre d'eau de fleurs d'oranger.

Fondez à froid la gomme pilée dans 2 décilitres 1/2 d'eau, cuisez les 4 livres de sucre au cassé et ajoutez la gomme fondue, faites le mélange du sucre et de la gomme à feu moyen, et donnez, quand il est fait,

un bouillon couvert. Écumez et mettez le sirop à 31 degrés chaud, en y ajoutant l'eau de fleurs d'oranger, et passez le tout au tamis de soie. Ce sirop peut être fait à froid en donnant à la clarification 34 à 35 degrés chaud et opérant parfaitement le mélange d'abord de l'eau de fleurs d'oranger, ensuite de la gomme.

17. Sirop d'orgeat.

Amandes douces, 3 livres; amandes amères, 1 livre; sucre, 16 livres; eau, 5 litres. Échaudez les amandes, rafraîchissez-les grandement, mondez-les et laissez-les tremper. Pilez-les à l'eau très-finement et en les mouillant avec soin pour éviter que les amandes ne tournent à l'huile. Pilez cette quantité d'amandes par petites parties.

Mélangez l'amande pilée à 3 litres d'eau, soumettez-la à la presse, et prenez le marc de cette première pression pour y ajouter le reste de l'eau qui s'empare du lait d'amandes plus avantageusement que si on opérait d'un seul coup. On doit retirer de la presse 5 litres 1/2 d'émulsion ou lait d'amandes.

Concassez finement de beau sucre. Ajoutez-y le lait et mettez ce mélange dans un vase au bain-marie que vous poussez presque à l'ébullition pour opérer la fonte en remuant à la spatule à différentes fois; ajoutez ensuite 1/4 de litre d'eau de fleurs d'oranger. Passez le sirop au tamis de soie. Il y a des personnes qui ont prétendu que l'eau de fleurs

d'oranger ne devait être incorporée au sirop que quand il est tiède. Ce sirop se met de 30 à 31 degrés.

18. Autre manière de faire le sirop d'orgeat.

Préparez 1 litre d'extrait au lait d'amandes, comme il est indiqué à l'article précédent. Mélangez-le à 3 livres 10 onces de sucre royal pilé et passé au tamis de crin, comme pour pastilles; opérez la fonte le plus parfaitement possible; mettez ce sirop dans des demi-bouteilles; mettez ces demi-bouteilles, bien bouchées et ficelées, dans une bassine remplie d'assez d'eau pour qu'elle arrive aux deux tiers des bouteilles. Mettez la bassine sur le coin d'un fourneau, à la partie qui ne contient pas les bouteilles. Chauffez l'eau à 50 degrés et maintenez-la à ce degré; ayez soin de remuer chaque bouteille en la retournant, pour faire intérieurement un second mélange; et, les remettant à mesure dans la bassine, opérez ainsi environ pendant une heure et à différentes fois. Le sirop fait de cette façon ne se sépare pas. Cette façon d'opérer m'a été communiquée par M. Galland, officier, maître d'hôtel de madame la duchesse de Berri.

19. Autre manière.

Celle-ci consiste à n'ajouter au lait d'amandes que 2 livres de sucre pilé et fondu avec le lait mis en bouteilles et soumis au bain-marie, en ne don-

nant à l'eau qu'un seul bouillon. De même qu'au précédent, l'eau de fleurs d'oranger s'ajoute avant de mettre en bouteilles, mais avec plus de ménagements que pour le premier sirop.

20. Observation sur ce sirop.

La séparation du sucre et du lait d'amandes a souvent lieu; ce qui est principalement causé par la manière dont les amandes ont été pilées et par la manière de les mouiller à l'eau pour les obtenir en pâte. Je crois que, pour éviter cet inconvénient, il ne faudrait les piler qu'après les avoir laissé cinq ou six heures tremper dans une terrine, et en changeant deux ou trois fois l'eau : la fermentation a lieu très-promptement l'été, les amandes montent alors à la surface et communiquent à l'eau une odeur acide. Il faut éviter de laisser la pâte d'amandes long-temps à la chaleur sans l'employer; et, dans la crainte qu'elle ne s'altère, il faut y ajouter du sucre en poudre; quand cette pâte est pour confectionner l'orgeat pour bals ou soirées, on peut encore piler les amandes mondées et essuyées avec le sucre concassé et dans ces proportions : 1 livre 1/2 de sucre pour une livre d'amandes, et sans y ajouter d'eau.

21. Pâte d'orgeat.

Pilez finement les amandes dans ces proportions : 4 onces d'amandes douces et 1 d'amandes amères,

en ne les mouillant que justement pour qu'elles ne tournent pas à l'huile. Remplissez cette pâte de sucre en poudre et rendez-la très-consistante pour vous en servir au besoin, en ayant soin de la déposer dans un endroit frais. Le procédé ci-dessus est préférable pour la confection de la pâte d'orgeat, pâte qui peut être emportée en voyage.

22. Sirop de violettes.

Mettez 1 livre de pétales de violettes en infusion dans 1 litre d'eau et à la chaleur pendant 24 heures. Soumettez ce mélange à la presse, et ajoutez par litre de produit 3 livres 12 onces de sucre royal, que vous ferez fondre au bain-marie.

23. Manière de filtrer les sucs d'oranges et de citrons.

Prenez une feuille de papier à filtrer, mettez-la par morceaux dans un poêlon contenant environ 1 litre 1/2 d'eau froide; mettez-le sur le feu et donnez un seul bouillon au papier en lui donnant, pendant que l'eau s'échauffe, quelques coups de fouet. Versez le tout dans un tamis de 5 pouces, et faites la couche de papier bien égale; laissez toute l'eau s'écouler et le papier se refroidir; mettez le tamis sur une terrine, et versez doucement le jus d'oranges ou de citrons dedans; remettez ce qui passe en premier et qui n'est pas clair dans le tamis, et jusqu'à ce que le suc passe clair-fin. Cette manière est celle

qui atteint le mieux le but par la célérité avec laquelle on opère.

24. Sirop de violettes, manière italienne.

12 onces de violettes épluchées, 2 livres de sucre royal, 1 livre d'eau filtrée.

Mettez la violette dans une bassine à fond rond et sur un feu moyen en ajoutant l'eau peu à peu, en remuant le tout à la spatule pour l'empêcher de s'attacher. L'essentiel est de n'ajouter l'eau que par petites parties et à mesure que la fleur rend son suc, que vous passez à la presse ou tordez fortement dans une serviette à linteaux; la difficulté d'employer le linge pour extraire les sucs est que souvent il communique aux produits un goût désagréable. Pour éviter cela, il faut qu'il trempe long-temps et soit changé souvent d'eau. Ajoutez le sucre concassé au produit liquide; faites-le fondre bien lentement, donnez à la fin un seul bouillon couvert et écumez. On ne doit ajouter le suc de violettes au sucre qu'après l'avoir laissé reposer pour le décanter.

25. Des eaux distillées. — Eau de roses.

La quantité de roses à employer pour la distillation dépend de la grandeur de l'alambic, qui doit être à serpentin pour obtenir un produit plus parfait que par celui dit à tête.

26. Doses.

Mettez dans l'alambic 20 livres de pétales de roses. Joignez-y 12 livres d'eau ordinaire et ne prenez que 4 litres de produit.

27. Eau de fleurs d'oranger.

Mettez dans l'alambic 10 livres de pétales de fleurs d'oranger. Versez dessus 25 livres d'eau, remuez et lutez le chapiteau, et retirez 10 litres.

28. Esprit de framboises.

20 livres de framboises, 2 litres d'esprit-de-vin dit 3, 6.

Écrasez moyennement les framboises dans une cruche. Joignez-y l'esprit-de-vin. Lutez et opérez la distillation au bain-marie après 15 jours d'infusion. Continuez la distillation jusqu'à ce que le produit cesse de marquer 20 degrés, et continuez la distillation pour vous servir à recharger une autre venue.

29. Esprit de cerises.

Pressez 20 livres de cerises au travers d'un tamis, mettez ce suc dans une cruche, pilez les noyaux moyennement, joignez-les au suc et ajoutez 3 litres d'esprit. Lutez bien, et opérez pour la distillation comme pour l'esprit de framboises.

30. Eau de thé.

Mettez dans une cucurbite d'étain 1 livre de thé vert poudre à canon, versez dessus 7 livres d'eau bouillante. Après 1 heure d'infusion distillez et retirez 4 livres de produit. On peut continuer la distillation pour retirer encore 1 livre d'eau, qu'on peut joindre à une autre distillation; si on veut l'eau de thé très-concentrée, on verse sur une demi-livre de thé vert 2 livres d'eau bouillante, on laisse de même en infusion. On joint le premier produit et on distille pour obtenir 5 livres d'eau de thé. Ces distillations doivent s'opérer au très-petit filet et l'eau du serpentin étant tenue toujours froide.

31. Observation sur les sirops clairs d'oranges et citrons.

Pour confectionner ces sirops à froid et très-transparents, le suc filtré ne doit pas être ajouté au sucre concassé, procédé qui n'est employé que pour arriver par les doses données à 35 degrés; mais en cuisant le sucre à 40 degrés et le décuisant avec le jus d'oranges à 35 degrés, on obtient le même résultat, à cette différence près que l'un est clair et l'autre un peu *louche*, ce qui ne change rien à sa qualité, qui a plus de rapport avec les rafraîchissements confectionnés dans les offices. La transparence des boissons est toujours d'un aspect flatteur.

32. Essai des sucres en général.

Il y a des sucres qui, à blancheur égale, n'ont cependant pas le goût aussi pur l'un que l'autre. On cassera partie égale de ces sucres que l'on fera fondre à froid avec égale quantité d'eau, en sucrant un peu plus qu'un verre d'eau ordinaire; on dégustera, et de cette manière le choix est très-facile à faire. On peut de même faire cet essai avec le sucre en poudre; car c'est avec ce sucre que l'essai est plus facile à faire : le goût se prononce davantage quand il est fondu.

III.

FRUITS FRAIS.

1. Des fruits frais. — 2. Des cerises. — 3. Manière de les dresser. — 4. Des abricots. — 5. Poires. — 6. Prunes. — 7. Pêches. — — 8. Des pommes. — 9. Amandes vertes dites princesses. — 10. Noisettes. — 11. Des oranges. — 12. Des nèfles. — 13. Goyavier. — 14. Raisins. — 15. Dressage des fruits. — 16. Préparation des corbeilles. — 17. Du mélange des fruits. — 18. Corbeilles de fruits, couronne d'ananas. — 19. De l'ananas. — 20. Des fleurs dans les fruits. — 21. Des fruits de primeur. — 22. Des corbeilles garnies de guirlandes. — 23. Tambour de mendiants. — 24. Souvenir. — 25. Observation.

1. Des fruits frais.

L'élégance de cette partie de l'office dépend du choix des fruits, des corbeilles plus ou moins riches sur lesquelles ils sont dressés; le dressage a pour but de ne présenter que le beau côté

du fruit, et de l'avantager encore s'il est possible. La solidité dans cette opération est de rigueur, car rien n'est désagréable comme des fruits qui s'éboulent quand on les pose sur la table. C'est la partie la plus chère surtout à l'arrière-saison. Elle n'a pas de prix quand on veut ÉLITER, c'est-à-dire prendre le premier choix, n'importe à quelle époque. Le grand seigneur qui aime à être bien servi comprendra parfaitement que, si, sur une manne de pêches qui en contient 48, on choisit les douze qui forment le dessus et qui en sont la parure, il faut les payer en proportion. Une manne de poires qui en contient 20 n'en fournit que 4 de première beauté, ainsi pour les pommes; le panier de raisins de Fontainebleau en contient 3 livres, et en supposant que les paniers viennent des meilleurs cultivateurs de Thomery, on ne peut en extraire que 1 livre de premier choix; quant aux primeurs, on en fait peu en France; le premier raisin qui paraît vient ou de Belgique ou d'Angleterre, les premières pêches viennent de Bruxelles et arrivent ordinairement chez M. Joret, marché Saint-Honoré, qui tient à avoir les plus beaux produits nationaux et étrangers.

La culture de l'ananas a seule continué et est poussée très-loin; cette culture a aidé à faire celles des fraises en pot, qui commencent à être dans le commerce au mois d'avril. A Vienne en Autriche, les pêches et les prunes sont déjà communes au mois de mai. Étant chez M. le marquis de Mar-

ialva, ambassadeur de Portugal. J'ai fait chauffer des cerisiers et des pruniers que j'avais choisis d'une forme ronde, élégante et facile à dresser dans les corbeilles. Ce genre, quand il réussit bien et que les fruits sont abondants, produit un effet charmant sur une table de 30 couverts; on peut du reste attacher des fruits aux arbres qui en manqueraient. On peut encore servir un arbre ainsi préparé pour milieu d'un petit couvert. Ce genre de primeur fait toujours plaisir, car il donne l'idée de ceux qui vont suivre par saisons. Les corbeilles les mieux dressées que j'ai vues l'avaient été par M. Auguste, officier de l'ambassade d'Autriche.

2. Des cerises.

Les premières paraissent au mois de mai, mais sont tout au plus bonnes à mettre en compotes ou au caramel, pour pendre et faire garniture.

Celles qui suivent, et les seules dont on se sert à Paris, sont la royale, l'anglaise, la cerise guigne, qui paraît en juin, la griotte et le bigarreau napoléon. Il y a une demi-douzaine d'autres variétés qui peuvent être servies, mais la préférence est donnée à celles-ci pour la beauté.

3. Manière de les dresser.

Les assiettes ordinaires sont toujours trop creuses pour ce genre de dressage; il faut donc remédier à cet inconvénient par un rond de carton qui pose

presque jusqu'au bord de l'assiette, et qui se trouve recouvert par des feuilles de vigne. L'arrangement de ces feuilles demande encore une certaine symétrie. Elles doivent suivre le plan du dressage. La meilleure manière est le dressage triangulaire, et le même qu'on emploie pour les boulets dans les arsenaux. La queue de la cerise doit être coupée à 1 pouce du fruit, surtout pour finir le haut de cette pyramide. La manière de dresser exactement est de commencer par le milieu, de faire une petite pyramide de dix, posée juste au milieu de l'assiette et de monter les autres cerises par rang autour, en entrant la queue entre chaque fruit, et jusqu'à ce que cette première pyramide soit recouverte; on continue ainsi jusqu'au bord de l'assiette; pour le carré il faut commencer tout de suite l'assiette entière et réserver pour arriver juste les plus gros fruits pour le haut. Le dressage rond est le plus difficile en ce genre, mais on peut remédier à cette difficulté en garnissant chaque rang, de feuilles qui ne doivent pas déborder le fruit, et surtout ne pas présenter de parties allongées et d'autres rondes. Cette pyramide peut s'élever plus que la précédente; pour les corbeilles on dresse d'abord sur des assiettes ou sur un fond préparé à cet effet, et qu'on pose ensuite dessus.

4. Des abricots.

L'abricot précoce ou abricotin est le premier qui

paraisse au marché à la fin de juin : il n'est servi que comme primeur. Les deux seuls qui se servent sont l'abricot-pêche et l'abricot royal d'espalier. On peut cependant servir de même et comme qualité l'abricot-pêche plein vent; mais, comme luxe, les deux premiers sont préférables, le plein-vent ayant toujours des taches noires foncées et raboteuses, et étant toujours plus petit. Dressez de même en pyramide triangulaire ou carrée pour des assiettes ordinaires, et ronde pour celles qu'on veut élever davantage.

5. Poires.

On compte en France environ 140 variétés de poires; dans ce nombre il en est d'excellentes qui sont exclues du commerce parce qu'elles ne présentent pas assez davantage, ou pour la vente ou pour l'emploi; il y a en cela une routine comme en beaucoup d'autres choses, et on se décide rarement à acheter un beau fruit qu'on n'a pas l'habitude de servir. La première qui paraît est la Magdeleine, petite, mollissant promptement; ensuite la poire d'épargne, fruit moyen, très-allongé, ayant le même inconvénient que la première, mûrissant en juillet. La Blanquette vient au commencement d'août; celles qui suivent sont le Bon-chrétien d'été, le Bon-chrétien Gracioli, fin août; en septembre, on a le Beurré gris, le Doyenné blanc, l'Angleterre, petite poire commune, mais qui est délicieuse. Il y en a une variété plus grosse

obtenue par M. Noisette, et qui est plus tardive; cette dernière peut se servir pour l'ordinaire. Le Bon-chrétien turc est le plus gros et le plus beau de cette variété; octobre fournit le Beurré royal, la Crassanne, la Duchesse d'Angoulême, très-belles et bonnes poires; novembre, le Beurré d'Aremberg, la poire Napoléon. Le Saint-Germain, du nom de la forêt, vient ensuite, et continue à être servi jusqu'en mai et juin suivant. La poire qui se sert la dernière, et qui produit un bel effet, est le Bon-chrétien ordinaire et celui de Bruxelles; tous ces fruits se dressent de même que la cerise, triangulairement, carrément et en rond, avec des feuilles de vigne et ensuite avec de la mousse.

6. Prunes.

Elles arrivent en même temps que les premières poires : la première est la prune de Monsieur, ensuite la Royale hâtive, mi-juillet; la Reine-claude et la Surpasse-monsieur, fin d'août : ce sont les seules prunes à peu près qui se servent sur table; la grosse Mirabelle, qui mûrit vers le 15 août, fait encore une assiette assez agréable, étant dressée comme les cerises et garnie de petites feuilles. Elle est très-bonne à manger. On peut encore servir, mais seulement comme couleur, la Reine-claude violette, bien inférieure en qualité à la première. L'abricotée peut de même être servie comme variété; elle mûrit en septembre. De ces variétés deux seules ont la vogue,

la Reine-claude d'espalier et celle de Monsieur; dressez-les en triangle, en présentant toujours le côté coloré. Ces fruits demandent à être très-peu touchés pour ne pas se défleurir. Les cultivateurs les mettent ordinairement dans des feuilles d'orties.

7. Pêches.

La première est la petite Mignonne, qui mûrit au commencement d'août, fruit de la grosseur d'une Reine-claude ordinaire, d'un rouge vif, d'un bel effet dressé en pyramide. Celles qui se succèdent sont : la pêche de Malte (août), la Madeleine de Courson, la Galande, l'Alberge jaune, fin d'août; l'Admirable belle de Vitry, la Chèvreuse hâtive, mi-septembre; la Chèvreuse tardive, le Téton de Vénus, fin de septembre; l'Abricoté, mi-octobre; la Pêche royale, id.; le Brugnon ou pêche lisse, mûrit en septembre. De toutes ces pêches, le commerce se tient à la vente de la petite Mignonne, de la Madeleine, de la Galande et du Téton de Vénus; rien n'égale la beauté d'une corbeille de belles pêches dressées dans une corbeille de cristal, à pieds de bronze.

8. Des pommes.

Les seuls fruits du commerce en ce genre, sont la Rainette du Canada, qui se conserve jusqu'en février et mars; l'Apis, jusqu'en avril. Mais la plus belle et la plus recherchée est la Calville, que l'on peut servir jusqu'en mai et même en

juin. Elle se conserve aux environs de Paris d'une manière admirable; il est vrai qu'à cette époque le prix en est très-élevé, mais si on compare la quantité qui a été perdue pour la conservation de quelques fruits extraordinaires, on trouvera ce prix modique. On cultive au Luxembourg la pomme si renommée en Russie et connue sous le nom de pomme d'Astracan ou transparente de Moscovie, dont on aperçoit les pepins à travers le fruit, mais je n'en ai jamais trouvé dans le commerce. Beaucoup d'autres produits étrangers s'y trouvent aussi, car M. Hardy, célèbre amateur et horticulteur, ne néglige rien pour se procurer les produits qui peuvent enrichir ses nombreuses collections.

9. Amandes vertes dites princesses.

Ces amandes se servent comme fruits; avant leur maturité, on fend l'écorce en deux, et on les dresse ainsi, ou bien on retire une moitié de l'écorce, ce qui laisse apercevoir l'amande. On passe une salière de sel aux personnes qui ont pris des amandes.

10. Noisettes.

Servez-les seulement pour les petits dîners; on les prépare en retirant une partie de la peau de manière à leur donner la forme d'un gland, on casse la coque de manière à laisser l'amande dans l'intérieur : dressezpar bouquets. L'aveline est celle

qui se sert, quoique moins bonne que la noisette franche.

11. Des oranges.

Les oranges arrivent maintenant à Paris au mois de décembre, et en partie pour la vente du jour de l'an; ces fruits sont de première cueille. On est quelquefois obligé d'en servir: il faut alors choisir les plus grosses et les plus colorées; leur acidité empêche d'en manger autrement qu'en compote; les meilleures sont celles de Mayorque et de Valence, il en arrive quelquefois de petites, nommées tangérines, qui surpassent les deux dernières en qualité, mais sont quelquefois cotonneuses. Sous Louis XVI un des portiers du Louvre avait la spécialité pour les oranges de Malte, qui sont maintenant très-rares à Paris, mais en revanche on en a d'autres à très-bas prix toute l'année, ce qui est une compensation. Ce fruit se sert en corbeilles comme les autres.

12. Des Nèfles.

Il y a une variété qui donne des fruits sans noyaux. Celles qui se servent sont les grosses. Elles se parent aux ciseaux. Ce fruit n'est pas de luxe, mais se sert cependant communément.

13. Goyavier.

Il faut faire venir ce fruit du Midi; il peut figurer dans un grand dîner comme curiosité.

14. Raisins.

Le plus estimé est celui de Thomery, près Fontainebleau (nom qu'il porte dans le commerce.) La vente s'en fait au Mail sur le quai, près la halle aux vins, et par paniers de 3 livres. Ces produits arrivent par bateaux. On en exporte une grande quantité pour l'Angleterre ainsi que pour la Russie; il en vient en caisses du Midi, moins bon que le Fontainebleau, mais qui supporte mieux le voyage et auquel pour cette cause on donnera la préférence.

Le premier qui paraît est le précoce de la Madeleine ou Morillon hâtif, et ceux que l'on sert sont : le Fontainebleau, le Muscat d'Alexandrie, le Corinthe et quelquefois le Muscat blanc; mais il se dresse mal, les grains étant trop serrés.

15. Du dressage des fruits.

J'ai dit que jusqu'en septembre on les dressait avec des feuilles de vigne; il y a encore, quand on peut, un choix à faire, en les prenant de différentes grandeurs. Pour faire le dressage avec les plus petites, chaque bout de feuille doit tomber d'aplomb avec le fruit.

La mousse se choisit la plus verte et la plus fraîche possible; elle ne doit pas être sèche, car alors elle se brise et risque de tomber sur la table, quand on prend un fruit.

La mousse se prépare par couches de 1/2 pouce d'épaisseur et se coupe d'environ 2 pouces à 2 pouces et 1/2 de longueur. Il y a aussi des feuilles en papier vert qui peuvent être employées. Une amélioration dans ce genre serait désirable sous le rapport de la couleur qui s'attache au fruit.

16. Préparation des corbeilles.

Pour les corbeilles ovales ou trop grandes pour qu'on puisse y poser une assiette, on fera faire un fond en bois mince, de peuplier ou en fort carton, soutenu en dessous par un cylindre posant dans le fond de la corbeille. Ce fond doit arriver de 3 à 4 lignes plus bas que le bord de la corbeille, ce qui facilite et solidifie le dressage; la corbeille ainsi préparée, on la garnit tout autour de mousse de manière à ne pas dépasser le bord. On pose les fruits à 1/2 pouce environ de distance les uns des autres, intervalle qu'on remplit avec de la mousse, en entourant les fruits d'une couche égale. Pour le second rang on opère de même. L'intérieur se garnit de mousse grossièrement préparée. On opère ainsi jusqu'au dernier rang ; on égalise ensuite avec des ciseaux la mousse qui excède de manière à la rendre partout unie. Pour dresser plus solidement, on peut couper des cartons étagés en grandins et que l'on pose sur les lits successifs de mousse. L'essentiel pour toute corbeille de fruits est d'être dressée bien d'aplomb et bien droite; on peut avec

la mousse faire des corbeilles monstres à peu de frais, en proportion de celles qui se dressent avec des feuilles et auxquelles on peut de même ajouter des ronds de carton, surtout pour les gros fruits.

17. Du mélange des fruits.

On ne mélange les fruits que pour un buffet et un bal, où l'on doit éviter l'uniformité, et jamais pour un dîner; quelquefois seulement et par économie on dresse les raisins sur un rang de pommes d'apis ou on en couronne une assiette de gros fruits dans la primeur. Il est plus convenable d'avoir pour dresser ces derniers de petites coupes en cristal à pied de bronze. L'effet est mieux produit et plus distinct.

18. Des corbeilles de fruits à couronne d'ananas.

Dans une table de 25 à 30 couverts où on sert 8 corbeilles de fruits, 4 peuvent être couronnées d'ananas et quatre de fleurs. C'est un luxe qui relève considérablement un dessert que l'introduction des bouquets. On posera au milieu de l'assiette un cylindre en carton qui doit arriver un peu plus bas que les 3 ou 4 derniers fruits. Ce cylindre doit être garni en vert, il facilite l'introduction des fleurs. Pour l'ananas, on posera au milieu un vase long moins grand que la circonférence de l'ananas et de la hauteur du couronnement du fruit, pour éviter que le poids de l'ananas ne fasse ébouler les autres fruits de la corbeille.

19. De l'ananas.

Comme qualité le commun est le meilleur. Il arrive jusqu'au poids de 4 livres. C'est le premier fruit qui se coupe à table. Aussitôt le dessert posé, on le passe suivi d'un sucrier en poudre. Le Cayenne, le Violet de la Jamaïque sont ceux qu'on doit préférer pour couronner les corbeilles. Là l'œil est avant le goût. On peut du reste le servir et en avoir d'autres dans la première qualité du premier que j'ai cité pour couper. Ce moyen n'est que pour présenter un produit plus fin, mais il laisse aux convives une idée désavantageuse; car ce soin pourrait être pris pour une parcimonie, surtout depuis que l'on peut louer des fruits. Il est donc mieux sous ce rapport de couper ceux des corbeilles.

20. Des fleurs dans les fruits.

J'ai souvent garni une corbeille en remplissant tous les intervalles laissés par les fruits, de petits bouquets de violettes, soit de Parme ou ordinaires, et le sommet par un gros bouquet de mêmes fleurs. C'est un hommage fait aux dames qui s'empressent toujours de s'en emparer : ne serait-ce que pour l'odeur que les fleurs procurent, il est bon quelquefois d'user de ce procédé. Quant aux grands bouquets qui sont pour cadrer avec les ananas, ils il ne sauraient être trop riches.

21. Des fruits de primeur.

Autant j'ai recommandé de ne pas mélanger les fruits un jour de grand dîner, autant je recommande de mélanger et composer une corbeille de ces fruits à la primeur : tels que pêches, prunes, raisins, fraises anglaises et autres, et de les grouper à la manière antique pour produire un bel effet et détacher chaque fruit.

22. Corbeilles de fruits garnies de guirlandes de fleurs naturelles.

Cette garniture produit un bel effet, surtout quand ces fleurs sont préparées par une fleuriste habile; que ces guirlandes, qui se posent par le moyen de fil de fer recourbé et posé sous le carton, sont flexibles et que les festons sont faits gracieusement et bien fournis.

23. Fruits secs ou mendiants.

Manière ancienne et qui était en usage dans les anciennes maisons pendant tout le temps du carême. Ce tambour, fait ordinairement en cartonnage, était mobile au moyen d'une douille en bois collée sur l'assiette et d'un mandrin fixé sous le tambour qui entrait dans la douille de manière à isoler le tambour de l'assiette pour lui donner la facilité de tourner. Il était ordinairement à 2 gradins, et chaque gradin était partagé en 5 cases, que l'on garnissait, de chaque côté et au fond, de papier découpé et frisé pour avantager le dressage. On met-

tait sur ce tambour des amandes princesses cassées en moitié, des avelines préparées de même, des figues passées au sucre en poudre, du malaga sec de premier choix, coupé en petits grappillons, des pistoles de brignolles, des dattes auxquelles on retirait leur noyau pour les garnir intérieurement de marmelade épaisse.

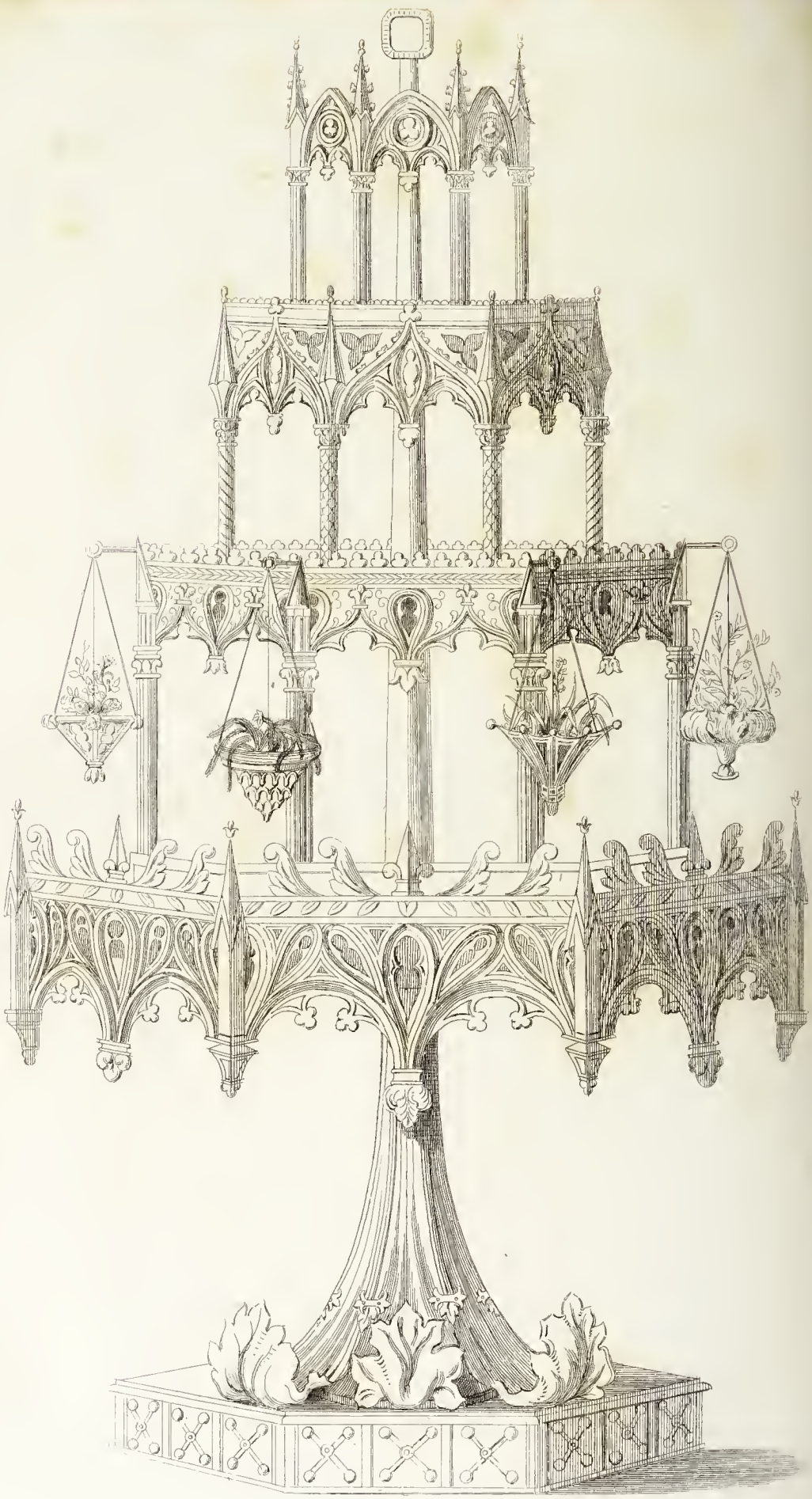
24. Souvenir.

Je me souviens de fraises que j'ai servies et qui ont produit un effet assez agréable pour que je le cite ici. Ayant trouvé chez M. Joret 4 pots de fraises qui sortaient de la serre et étaient d'une beauté rare, je les pris, les retirai du pot avec la terre dont je coupai la plus grande partie, et dressai mes 4 pots dans 4 compotiers, en masquant la terre par une garniture de violettes qui remplissait tout l'intérieur. Chaque pot contenait une douzaine de fraises anglaises mûres, d'autres prêtes à tourner, et une quantité de fleurs qui ajoutaient encore à leur beauté; la terre que j'ai laissée devait maintenir les plantes dans leur fraîcheur. J'avais même eu soin de la mouiller légèrement après avoir dressé.

25. Observation.

Il serait à désirer que les marchands d'oranges qui ont des relations avec le Portugal fissent venir des citrons doux et des limes douces. Ces fruits, très-

bons à manger, produiraient encore un bel effet sur corbeille et ajouteraient à la variété des nôtres. M. le marquis de Marialva en faisait venir tous les ans, et j'ai eu occasion d'en tirer grand parti. Ces fruits arrivaient toujours quand on commençait à en manquer à Paris.



IV.

VARIÉTÉS.

1. Du pastillage. — 2. Pâte à pastillage. — 3. Manière de lever à la planche. — 4. Manière de joindre les pièces. — 5. Des planches gravées. — 6. Des assiettes montées. — 7. Manière de préparer les pans au candi. — 8. Préparation des assiettes montées. — 9. De la pose du dessert. — 10. Du plateau. — 11. Des extras. — 12. Des locations. — 13. Cloches pour compotes. — 14. Plateaux pour bals. — 15. Table à thé. — 16. Du souper. — 17. Du buffet.

1. Du pastillage.

J'ai passé très-légèrement sur cet article dans le premier volume; mais, arrivé aux bonbons et à la description des assiettes montées, je dois décrire le pastillage avec plus de soin; les premiers objets renouvelés et confectionnés à Paris avec talent l'ont été par Fazole, chez madame la duchesse de Berry.

La plus grande partie de ces objets était de forme gothique, soit assiettes montées, obélisques ou corbeilles avec des médaillons peints et d'un fini parfait. Ce genre plus que tout autre prête par sa légèreté au plaisir de l'œil, mais il est d'une plus grande difficulté d'exécution que les objets coulés à l'amidon, dont on peut faire ou faire faire les moules. Pour la confection du pastillage ce sont les planches qui sont le plus difficiles à se procurer. Le pastillage a été oublié si long-temps que les graveurs en ce genre ont disparu. Duteille, qui excellait dans ce travail, a laissé beaucoup de planches qui sont ou perdues ou dans les mains d'amateurs qui ne les cèdent à aucun prix. Il est encore nécessaire pour bien opérer d'avoir des notions de dessin. Quant aux modèles, on les prend partout, chez le bronzier, chez l'antiquaire, le potier, le fabricant d'objets de fantaisie en porcelaine ou cristal, et généralement on copie tous les objets qui flattent et qui peuvent être faits en petit. La garniture de ces objets est ordinairement en bordure de pastillage levée à la planche, en bordure d'or qui s'allie parfaitement avec le beau blanc de la pâte, en chenille montée sur laiton; on donne à certaines formes plus d'éclat en ajoutant en dessous des feuilles de paillon pour tous les objets découpés et à jour; il en est de même pour la gélatine de couleur en feuilles, avec laquelle on peut imiter les anciens vitraux et confectionner le genre chinois ou moresque. Cette pâte se prête à toutes les formes, mais demande une

grande régularité dans sa distribution. On doit, pour la confection des objets qui se font sans le secours des planches, avoir le plus possible des emporte-pièces, de manière à couper toutes les parties égales et surtout d'équerre. On peut encore faire des modèles en carton que l'on pose sur l'abaisse de pastillage pour la découper. Cette abaisse se fait plus ou moins fine pour obtenir plus ou moins de transparence ou de force. La facilité qu'on a de souder les parties en rend pour certains objets l'exécution plus facile qu'elle ne paraît de prime abord; et, comme en beaucoup d'autres choses le tout est de s'y mettre, c'est une affaire de goût, d'autant qu'une grande quantité d'objets peuvent être faits sans le secours de planches. Quant à la peinture qui accompagne si bien ce genre, on trouve toujours et à peu de frais des personnes qui s'en chargent. Pour toutes les parties cintrées ou demi-rondes, on se sert de mandrins pour donner la forme aux objets qui ne se collent qu'étant secs, pour éviter qu'ils ne se déforment. Les couleurs s'ajoutent à la fin du travail, et on ne doit employer que celles de première qualité.

2. Pâte à pastillage.

Mettez dans une tasse 2 onces de gomme adragante, joignez-y assez d'eau pour la recouvrir de 3 à 4 lignes, laissez-la ainsi 24 heures au frais et couverte. Prenez un torchon neuf bien propre

sans goût de blanchissage, lavez-le bien, tordez-le ensuite dans une serviette pour en extraire toute l'eau; mettez-y la gomme et tordez-le jusqu'à ce que le tout soit passé, enlevez la gomme à mesure du linge avec un couteau et mettez-la dans un mortier; travaillez-la avec le pilon en y ajoutant à mesure du sucre à glace le plus fin possible et jusqu'à ce que la pâte ne colle plus au revers de la main. On la laisse ainsi reposer pendant deux jours enfermée dans une sorbétière et au frais, et on la remplit ensuite de fleur d'amidon sans odeur; on peut ajouter, en pilant la gomme, un peu de jus de citron, on peut de même l'azurer pour rendre le blanc plus net. Pour les objets destinés à être mangés, on n'ajoute à la pâte que du sucre; 2 onces de gomme fondue à point doivent absorber au moins 1 livre 1/2 de sucre. On remplit cette pâte d'amidon jusqu'à ce qu'elle soit très-ferme, quoique liante. On peut encore travailler la gomme à la main sur un marbre, mais certaines personnes ne peuvent faire cette manipulation sans brûler la gomme. Une propreté poussée à l'excès est de rigueur pour obtenir de beaux produits. La pâte doit toujours être couverte ou entortillée de linge qui quelquefois doit être légèrement humecté, autrement le pâte gercerait et ne rendrait pas les produits nets. Les petites parties prises dans la masse de la pâte doivent être un peu travaillées sur le marbre avant d'être moulées.

3. Manière de lever à la planche.

Il y a des planches qui sont gravées des deux côtés; on doit les poser sur une serviette pliée en 4 pour ne pas abîmer le revers du côté qu'on emploie. Les objets les plus faciles à lever sont les filets; on roule de la pâte en proportion de ce que l'on veut tirer et de manière qu'il y ait un excédant qui s'enlève ensuite au couteau. Il faut avoir un nouet de toile très-fine contenant de l'amidon dont on saupoudre premièrement la pâte qu'on veut mouler; cette pâte doit être très-appuyée dans les planches, de manière à ce que le dessin soit bien marqué et bien net; il faut, pour enlever l'excédant, tenir le couteau bien à plat pour ne pas couper la planche. Aussitôt la première partie enlevée, on saupoudre légèrement d'amidon, on passe la paume de la main sur l'objet, et on rectifie au couteau pour que l'objet imprimé soit justement coupé au niveau de la planche; pour les grands objets, tels que médaillons, mosaïque, on enlève par parties et jusqu'à ce qu'on aperçoive le dessin, on passe fortement la paume de la main dessus; si quelques parties s'enlèvent, on y rajoute de la pâte. Ces parties se coupent en appuyant la main gauche dessus et en sciant légèrement. Le couteau doit être mince, à lame moyenne et toujours bien propre; quand vous avez retiré l'excédant et que vous voyez votre dessin bien net et bien de niveau partout avec la planche, vous l'enlevez. Vous

faites une boulette de pastillage que vous humectez légèrement, vous appuyez cette boulette allongée sur la partie moulée et en commençant toujours par un bout. L'humidité s'attache légèrement à l'objet imprimé, et à petits coups répétés vous finissez par l'extraire; il faut remanier souvent la boulette pour lui redonner la forme propre à enlever l'objet et la mouiller chaque fois qu'elle ne s'attache pas à l'objet qu'on veut enlever. Il faut, pour bien opérer, qu'aucune partie d'amidon ne reste sur le pastillage pour l'extraire plus facilement. Pour les grands objets, aussitôt que toutes les parties sont défaites du moule, on les pose sur un marbre et en retournant la planche pour n'y pas toucher avec les mains; tout le détail de la pâte se fait avant qu'elle ne soit sèche, autrement elle se casserait. Les objets détaillés se posent sur un marbre pour sécher d'aplomb. On opère ainsi pour ceux qui restent plats, et l'on met sur le mandrin les objets contournés ou ayant une forme particulière.

4. Manière de joindre les pièces.

Pour les grosses pièces, on les soude au *repère;* on nomme repère, de la pâte à pastillage délayée soit avec de l'eau simple, soit avec de l'eau légèrement gommée. Le repère doit être assez liquide pour former le moins d'épaisseur possible, car la beauté du pastillage dépend de l'assemblage; pour les pièces contournées, on a besoin de mandrins sur lesquels

on les fait sécher avant de les assembler. Certaines parties ont besoin d'être limées pour être assemblées à angle aigu, et cela se fait quand le pastillage est sec; il suffit d'une eau légèrement gommée pour l'assemblage des petits objets, ainsi que pour les filets qui servent ou à joindre ou à décorer les pièces. Pour celles qui doivent être visibles des deux côtés, telles que figures, oiseaux ou autres, on laisse d'abord sécher une partie ou moitié. Celle-ci étant bien séchée, on moule la seconde, on la détache sans la retirer. On la mouille bien légèrement avec un pinceau et on ajuste la première dessus pour l'extraire du moule; dans certains objets très-légers et casuels, on ajoute avant de les joindre un fil de fer dans l'intérieur; et, pour les objets destinés à être suspendus autour des assiettes, on met une soie ou un fil de fer cru, dit fil de fer à carcasse, qui dépasse suffisamment la pâte pour pouvoir être accroché.

5. Des planches gravées.

Un genre perdu ou oublié est très-difficile à faire reprendre, je ne dis pas pour l'officier, mais pour la confection des planches; il y a cependant une remarque à faire, c'est que, dans les cadres et bordures pour tableaux et gravures, il y a des sujets très-délicats levés en mastic. On pourrait donc employer l'industrie de ces graveurs sur bois en leur donnant des modèles, et je crois qu'on finirait par obtenir des résultats satisfaisants.

Pour les planches en soufre qui remplacent celles de bois, on les coule soi-même et à mesure qu'on peut se procurer des empreintes. Ces empreintes doivent être moulées, levées et collées sur le marbre avec beaucoup d'attention. On procède ainsi : on fait faire un cadre en bois de 1 pouce de hauteur, de 3 lignes d'épaisseur. Ce cadre ne doit pas excéder ces proportions : 8 pouces 1/2 de longueur et 4 de largeur intérieurement, à moins toutefois qu'un sujet particulier n'exige une plus grande dimension, mais pour les petits objets la première indication peut encore être restreinte; car plus ces planches sont petites, moins elles contiennent de défauts. Ces défauts tiennent à la chaleur du soufre au moment où on le coule, ou bien encore à celle que conserve la masse coulée sur les empreintes. Cette chaleur, proportionnelle à la quantité contenue dans le cadre, cause souvent la casse. Il y a un certain degré pour couler et obtenir des dessins nets, il faut verser le soufre sur les objets quand il est tiède; on fond le soufre seul, on y mélange aussi de l'ardoise ou du marbre pilé et passé au tamis de soie, qu'on incorpore quand le soufre est fondu et en le mélangeant bien à la spatule; il devient d'abord très-épais et se liquéfie ensuite comme de l'eau. On le laisse refroidir et on ne le verse dans le cadre que, quand en en laissant tomber par terre quelques gouttes, elles blanchissent immédiatement. Pour le soufre fondu sans addition d'autres corps, on ne le coule que quand il se forme dessus

une légère pellicule. Il faut, pour le premier, remuer un peu le mélange avant de couler. Pour couler on prépare les objets en pastillage, après avoir marqué sur le marbre l'intérieur du cadre, et on place ces objets à une distance convenable les uns des autres, et au moins à 3 lignes du cadre; en les collant à la gomme; on les huile très-légèrement et également, on pose le cadre; on l'assujettit bien d'aplomb et sans jour en dessous, et on y coule le soufre dans une encoignure seulement et jusqu'à ce que la masse ait au moins 5 lignes d'épaisseur. On n'enlève le cadre que quand le soufre est froid. Les objets moulés et bien collés sur le marbre ont l'avantage de pouvoir reservir à couler une autre planche dessus, si la première n'était pas nette. On remplit l'intervalle laissé dans le moule avec du plâtre; 1 livre d'ardoise ou de marbre suffit pour 4 livres de soufre; cette addition rend le produit plus dur. La fonte s'opère dans un poêlon en terre et à feu moyen. Pour les planches en soufre et modèles faits ou à faire on peut visiter l'établissement de M. Lombard, 5, rue de Thérigny au Marais, et pour les planches en bois gravées avec soin, M. Mayer, décorateur, rue des Lombards, 50 et 52, qui non-seulement comprend parfaitement les idées qu'on lui communique, mais les rectifie en donnant souvent plus d'élégance au sujet. Pour l'impression à l'amidon des moules concaves, on doit faire un petit trou au haut du moule pour faciliter la sortie de l'air.

6. Des assiettes montées.

Ces assiettes dressées simplement et sans garnitures ne présentent plus à l'œil l'éclat et l'élégance qu'on veut dans ce genre. Les premières que j'ai garnies ainsi l'ont été avec de simples anneaux décorés ou peints. Ces anneaux étaient de 3 dimensions. Le premier de 2 pouces, le second de 22 lignes et le troisième de 1 pouce 1/2. Ces grandeurs doivent être en proportion de celles des assiettes. Ils étaient soutenus par des fils de fer garnis et recourbés, dont les branches étaient fixées par deux cartons, entre lesquels les fils de fer étaient introduits, quoique mobiles, et chaque anneau en avait un. Fazole a eu ensuite l'idée de garnir ces anneaux de petits perroquets en pastillage et peints, et ainsi de suite on est arrivé à une élégance de dressage qui n'avait jamais été connue avant. Les petits bonbons perdent beaucoup à cette innovation. Ils se dressent mal et ne présentent qu'une masse superposée. Les objets en pastillage et en sucre coulé et vidé n'ont pas cet inconvénient. On distingue tout de suite et l'idée et l'objet qui doit toujours être garni intérieurement de légers bonbons peu colorés pour ne pas nuire à la transparence soit du sucre vidé, soit du pastillage. Les assiettes montées en bronze paraissent uniformes et ne le sont cependant pas. Il ne s'agit que d'enlever les assiettes ou gradins de cristal, et de leur en substituer d'une autre forme au moyen de bois tourné et doré ou de fortes feuilles de carton

dont les formes peuvent être changées à volonté. La planche n° 2 est indiquée pour être faite en pastillage. Le gothique est si élégant et si léger que je lui ai donné la préférence pour garniture extérieure. On peut former ainsi d'une assiette ronde ordinaire une assiette à pans. La gravure n° 3 représente de même une assiette en gothique, mais destinée à être coulée à l'amidon, genre d'une plus facile exécution; chaque pan se coule séparement; ainsi c'est 24 parties pour une assiette, ce qui nécessite 4 moules. Ces pans se décorent soit au pinceau ou au cornet à la glace royale, de manière à bien faire ressortir le dessin et pour cela un seul filet suffit. On peut coller derrière, des morceaux de gélatine découpée. La transparence de ces feuilles ne nuit en rien à l'effet en choisissant des couleurs claires. On peut aussi employer comme garnitures pendantes des écussons, des armoiries du moyen âge, des trophées grecs et romains ou du temps de la chevalerie. Ces petites pièces en pastillage, peu chargées et décorées avec élégance, produiront toujours un bon effet. On peut trouver d'élégants modèles dans les livres sur le blason, ainsi que dans les traités d'architecture gothique, à la Bibliothèque Royale. Le genre moresque peut de même être consulté; mais celui qui plaira le mieux après le gothique est le chinois. L'assiette montée n° 4, dont la garniture pendante est dans ce genre, est préparée pour recevoir sa garniture intérieure. Les ornements en mosaïque sont en pastillage et ne sont faits que pour donner l'idée de la

manière dont ces assiettes peuvent être garnies. Pour l'assiette ronde simple, on suspendra les objets comme il est indiqué et en cherchant quelquefois l'irrégularité.

7. Manière de préparer les pans au candi.

Mettez au fond du moule des fils de fer n° 10 à 1 pouce de distance; posez-y vos objets la partie décorée en-dessous, recouvrez-les de 2 lignes au moins de sucre à froid, que vous recouvrez d'un papier; mettez le moule à l'étuve, chaleur très-douce, et égouttez aussitôt que vous sentez que les objets ont acquis assez de grain. Ce grain doit être très-léger pour ne pas augmenter le volume du sucre coulé et ne pas rendre l'objet lourd. L'égouttage doit être complet. Pour que le sucre soit plus brillant, le pastillage peut de même se mettre au candi. La cloche pour compotes peut aussi subir cette modification, en prenant un moule dans les proportions. L'égouttage doit alors se faire par le fond. Il faut éviter de frotter les uns aux autres les objets candis.

8. Préparation des assiettes montées et des dispositions qu'elles doivent avoir pour soutenir les parties gothiques.

Il est essentiel, avant d'opérer, de prendre le plan de l'assiette qu'on veut garnir de la grandeur des pans du cartonnage, et de se régler là-dessus pour faire ou les moules ou les pièces en pastillage, de manière qu'il n'y ait plus qu'à les monter et les

ajuster les unes près des autres au moyen de fils de fer recourbés et qui ne maintiennent que le haut, le bas posant sur le carton; ces cartons ont besoin d'être unis par des attaches en fil de fer, pour que le poids des objets suspendus ou maintenus ne puisse les écarter, car alors le fil de fer recourbé s'échapperait et les pièces tomberaient; la première garniture qui se pose est la garniture du bas. Elle maintient et cache légèrement le pied de celle du premier gradin, tandis que les fils de fer introduits dans les cartons du second gradin maintiennent le haut : cette première garniture dépasse de même le carton du second gradin, et le maintient de même, ainsi de suite. Pour poser le troisième gradin, on est obligé de faire un cylindre en carton double, d'y ajouter des fils de fer collés et préparés pour maintenir ce troisième et dernier gradin, de manière à laisser l'anneau de l'assiette libre pour la porter; si cette partie était trop courte pour que, la pièce étant montée, on ne pût saisir l'anneau, on se servirait d'un crochet pour la porter et la poser sur la table, le dessin de l'assiette devant surtout être régulier. Toutes ces parties peuvent être montées d'avance pour être posées sur l'assiette sans le secours de fils de fer; il ne s'agit que de les souder à l'intérieur au moyen du repère, mais alors on ne peut plus se servir de ces pièces pour d'autres dispositions, car il est impossible de les séparer ensuite sans les briser. Les pans du cartonnage doivent être au moins au niveau du cristal, autre-

ment il serait impossible de les garnir. Les assiettes garnies d'anneaux et autres petits objets pendants se garnissent avant de les ajouter, au lieu que celles-ci se garnissent après.

9. De la pose du dessert sur la table et du service.

Cette pose n'a lieu que dans le service à la française, et se fait par l'officier; seulement, pour abréger dans un dîner de 50 à 60 couverts, on peut le poser des deux côtés en même temps, mais ce n'est pas une règle. Dans le service à la russe, le dessert se pose sur la table avant le dîner et près du plateau, il se rapproche ensuite quand le service de cuisine est terminé et que les assiettes de dessert sont posées, ainsi que la verrerie. Pour la facilité du service on prépare le dessert dans une pièce voisine de la salle à manger, et on le dispose dans l'ordre qu'il doit avoir sur la table; quand on pose le dessert des deux côtés à la fois, il faut, pour éviter la confusion, que les personnes qui le portent s'entendent, et ne portent pas à gauche ce qui leur est donné pour la droite; on ne doit jamais autant, que possible, faire porter deux assiettes à la même personne, et ces personnes doivent éviter de passer l'une devant l'autre. Aussitôt le dessert posé, le premier fruit qui se sert est l'ananas, ensuite les compotes de fruits frais, tels que fraises, framboises, etc.; elles sont toujours accompagnées de sucre en poudre; ensuite viennent les autres compotes fraîches ou de con-

serves. Les grosses corbeilles de fruits ne se passent pas; on en prépare qui sont destinées à cet usage, ce sont celles de primeurs, de pêches, d'abricots, de cerises, de raisins; ces derniers doivent être suivis de ciseaux de vermeil; les fours viennent ensuite, mais pendant qu'on les passe l'officier va préparer ses glaces pour les poser un moment sur la table, surtout si les glaces sont dressées sur des socles en glaces décorées; on les retire ensuite pour les servir plus facilement, et aussitôt les rince-bouches posés, on prépare le café, de manière à l'entrer sitôt que les convives sont au salon. Alors le service, quant à la table, est terminé pour l'officier.

10. Du plateau et du décor de la table.

C'est l'officier qui est chargé de ce soin; quant à la pose du plateau, il ne s'agit que de le mettre juste au milieu de la table, il faut que le centre corresponde au-dessous du lustre, ce qui dépend de la pose de la table, qui doit être ajustée en conséquence. Vient ensuite la pose des groupes et corbeilles qui, garnies de fleurs par un jardinier intelligent, ont toujours meilleure grâce, en ce que cette garniture demande beaucoup de soin et un temps que l'officier ne peut prendre qu'aux dépens de son travail d'office. Ces corbeilles doivent être en fleurs naturelles, car rien n'est médiocre comme les garnitures artificielles, qui, si elles n'annoncent pas de la parcimonie, montrent le mauvais goût.

Les bronzes ne doivent être portés et posés qu'avec des gants.

11. Des extras.

Les extras sont des personnes qu'on emploie seulement les jours d'un grand dîner, d'une soirée ou d'un concert, et plus particulièrement d'un bal. Dans tous les cas, il est essentiel d'employer le plus possible les mêmes quand ils sont habitués à la manière du service. Les prix étaient ainsi établis autrefois : 20 francs pour un bal, 15 francs pour un dîner ou une soirée, et 30 francs pour un grand dîner suivi d'un bal.

12. Des locations.

Quand on ne possède pas chez soi tous les objets nécessaires pour le service d'un grand bal, on loue ce qui manque; les objets loués doivent être livrés la veille, pour ne pas être obligé de les nettoyer le même jour, et pour éviter de cette manière un retard dans le service.

13. Cloches pour compotes.

Je n'ai jamais posé un dessert sur table sans faire la réflexion que les compotes semblent perdues dans la ligne du dessert, étant mélangées aux autres pièces avec lesquelles elles n'ont aucune proportion. C'est pour remédier à cet inconvénient que j'ai ima-

giné les cloches qui, en donnant aux compotes une hauteur convenable, leur donnent aussi plus d'élégance; on peut, pour ne pas retomber dans l'inconvénient dont je parle, remettre les cloches à mesure que les compotes ont été passées. La cloche que j'ai indiquée dans le Ier volume est en sucre coulé, et celle que j'offre ici est en pastillage, genre plus léger et qui pourrait avoir la préférence si l'exécution en était aussi facile que celle des cloches en sucre coulé; quant aux planches gravées et aux décors qu'elles nécessitent, il faut, pour opérer, un mandrin en bois, sur lequel tous les morceaux qui la composent sont cintrés pour être collés; les pièces doivent être faites pour le mandrin; on ajoute ensuite sur chaque soudure ou un filet en pastillage ou un filet d'or estampé. La soudure s'opère au repère très-léger; la lime peut servir en certaines occasions à ôter un excédant qui ne pourrait être ôté au couteau. Les compotiers élevés sur pieds en bronze et d'une hauteur convenable, peuvent être décorés d'objets pendants qui forment une bordure en sucre coulé ou en pastillage.

14. Plateaux pour bals.

Un plateau bien garni est un objet très-riche en ce qu'il réunit à lui seul une partie des produits de l'office. Il y a deux genres de plateaux : le plateau préparé pour rester sur le buffet, qui est celui dont je parle, car c'est là que l'œil est le plus sévère.

Les autres sont destinés à circuler dans les appartements à la suite des glaces et des rafraîchissements et ne doivent pas être à plus d'un gradin, au lieu que celui que je cite doit en avoir au moins quatre, et le dernier couronné par une corbeille en conserve décorée et garnie de caramel ou de fleurs; le fond du plateau seulement doit être garni de fours à thé et disposé de manière à ce que les variétés soient distinctes; le reste se garnit dans le même genre que les tambours et les assiettes montées de tirage et de bonbons. En réservant un gradin pour chaque genre, ce qui fait un meilleur effet qu'un mélange, le pastillage et les objets en sucre vidé méritent dans ces plateaux une place réservée.

15. Table à thé.

Pour qu'un service soit bien fait et sans confusion, il est nécessaire que la table à thé soit distincte du buffet, quand les localités le permettent. C'est le premier service qui se fait un jour de bal ou d'autres réunions.

16. Du souper.

Un souper se sert toujours en ambigu, le dessert en ligne avec le service de la cuisine et alterné. Pour les petites tables, c'est ordinairement une assiette montée qui forme le milieu, et l'officier met autant d'assiettes de dessert que la cuisine met de plats. Toute la pose du dessert doit être faite d'avance. Le

service de ces petites tables est distinct quant au personnel, et chaque table est indiquée d'avance aux personnes chargées de ce service, qui doivent en avoir un menu.

17. Du buffet pour bals.

Ce buffet, distinct du buffet de cuisine, est destiné au service des glaces et des rafraîchissements. Il se garnit d'assiettes montées, de tambours, de compotes et de fruits que l'on peut mélanger. Ce dessert se pose avec symétrie et sur une seule ligne. On met au milieu les pièces les plus grandes et les plus élégantes. On doit aussi garnir le buffet de cuillers en vermeil et d'assiettes à dessert pour servir les compotes, de soucoupes pour les glaces et de verres pour les rafraîchissements que l'on offre sur de petits plateaux d'argent. Ce service est indépendant du service de l'intérieur, qui consiste à passer après chaque contredanse des plateaux de glaces, de rafraîchissements, ainsi que de petits fours de bonbons et de caramels. Pour bien opérer et obtenir une circulation facile, il faut être prêt à entrer sitôt que la contredanse est finie. Si l'on tardait trop, une autre recommencerait et il faudrait attendre ou bien offrir à des personnes qui ont la facilité d'aller au buffet. Ces plateaux de glaces ou autres doivent être suivis de plateaux vides pour recevoir les verres et les soucoupes. Les personnes chargées de ce soin doivent aussi visiter

les consoles ou les autres meubles et prendre ce qu'on aurait pu y déposer. L'officier, un jour de bal, doit être partout et veiller à ce que le service se fasse dans tous les appartements. Il n'y a que le service de la salle de danse qui soit réglé. Dans les autres pièces et surtout dans celles où les tables de jeu sont établies, on peut faire passer à volonté. Il est essentiel de se réserver une entrée particulière connue seulement des gens du service, autrement il est presque impossible, non pas de circuler, mais même d'entrer dans la salle avec un plateau garni. Il est des personnes qui ont l'habitude d'encombrer les portes et de faire *razzia* sur tout ce qui arrive. En vain on leur dit : C'est pour les dames, ce mot ne produit nul effet, et le plus souvent on s'en retourne le plateau vide sans avoir fait deux pas dans le salon.

V.

Divers moulages des guirlandes et autres objets relatifs au pastillage.

On peut mouler en blanc chaque objet pour le colorer ensuite, de même qu'on peut mouler avec de la pâte colorée. Dans ce dernier cas, on laisse les objets moulés et rectifiés dans l'empreinte, on les humecte légèrement et de façon à ne pas mouiller la planche, puis on applique sur le tout de la pâte verte qui forme les feuilles, et on opère pour extraire le sujet de la planche comme il est indiqué. On peut de même modeler tous les fruits pour les monter ensuite, en introduisant dans l'intérieur un fil de fer à carcasse. On peut encore les coller sur des parties préparées à cet effet; le coloris se donne à sec et avec des couleurs très-fines; on emploie deux procédés: le premier consiste à opérer avec un pinceau court, doux, quoiqu'un peu ferme;

par l'autre manière on opère au coton et en mélangeant les couleurs avec un peu d'amidon, ce qui se nomme farder. On vernit ensuite les objets qui doivent avoir de l'éclat avec du vernis à bonbons, qui se trouve, ainsi que les couleurs employées par les confiseurs, chez M. Besançon, place du Châtelet. Il y a encore deux autres vernis qu'on peut confectionner soi-même, en mettant pour le premier 3 onces de gomme daraque purifiée à dissoudre dans 1 litre d'esprit-de-vin, auquel on ajoute ensuite 1 once de gomme d'amare; on bouche le flacon légèrement et on opère la dissolution au bain-marie; l'autre n'est que du mastic en lames dissous dans de l'esprit-de-vin à 40 degrés et dans un endroit tiède. On peut faire monter ces fruits ou fleurs par une fleuriste; cette dernière manière offre plus de difficultés pour le modelage qui doit être très-soigné. Les couleurs employées pour cette confection sont : le carmin pour le rose l'outremer pour le bleu, l'outremer et le carmin pour le violet, le carmin jaune pour le jaune; pour le vert, le bleu de Prusse mélangé au jaune; pour le brun, la terre de Sienne brûlée; brun, terre d'ombre; acajou, terre de Sienne, terre d'ombre et jaune mélangés. Pour certaines parties noires qui se font au pinceau, on mélange le noir d'ivoire à de la gomme fondue. Il est nécessaire d'avoir un carré de glace et une molette en verre pour mélanger les couleurs que le couteau de fer altère; pour les papiers de couleurs, dorés, argentés, ils se trouvent chez M. Angrand, rue

Meslay; la gélatine en feuille chez M. Pitou, 24, rue Pavée, au Marais. On s'adressera à M. Salleron, rue des Blancs-Manteaux, pour les objets de fantaisie, enveloppes et bordures; M. Gardin, rue du Chaume, pour les papiers et enveloppes; Legorju, passage des Gravilliers, pour bordures dorées et diverses; Savary, passage de l'Ancre. Ce n'est là qu'une faible nomenclature des fabricants, qui ont chacun leur genre et dont les dessins sont la propriété. Pour la chenille, on la trouvera rue Saint-Denis. Une partie des objets en pastillage, tels que petits paniers, corbeilles et autres à jour et genre mosaïque, se garnissent en paillon, tulle et gaze de couleurs; on les applique en dessous avant de les contourner et en gommant la pâte très-légèrement. Toutes les parties de pastillage levées à la planche, et qui doivent subir cette opération, doivent être recouvertes à mesure pour éviter qu'elles ne sèchent. On peut employer pour le décor de petites gravures coloriées que l'on découpe pour les appliquer ensuite sur les pièces; pour les parties qui se doublent et auxquelles on est obligé de donner une forme, on les soude de suite. Les antennes de papillon se font avec les barbes de plume et en choisissant les plus fines; quant aux divers caisses en papier qui servent pour conserves et autres, les plus grandes parties sont estampées et se trouvent chez M. Delaistre, rue de la Sourdière, n° 11. J'ai donné à l'article des Fours, page 28, la description de la caisse pincée simple; on peut en changer

la forme. Voici la description de la caisse frisée et pincée, qui produit un meilleur effet : coupez des ronds de papier de deux pouces de diamètre, chiquetez-les de 3 lignes, frisez-les également avec l'anneau des ciseaux et le pouce, et pincez-les en passant le pouce et l'index sous la frisure. Il faut, pour bien chiqueter, avoir des ciseaux dont les bouts soient préparés un peu carrément et aplatis, pour ne pas casser le papier. On appelle chiqueter découper finement en ligne droite le papier préparé pour caisse à bonbons, garniture d'assiettes, etc.

Les Italiens ont importé un genre de papillote qu'ils nomment cartouche, et qui bien fait peut être bien employé. Ayez un mandrin en bois dur de 6 pouces de longueur et de 15 lignes de circonférence, coupez une bande de papier de couleur (sur toute sa longueur) de 3 pouces 8 lignes de largeur, ployez-la en quatre, le blanc en dehors. Chiquetez ces bandes de 5 lignes et du côté de la partie assemblée, séparez-les ensuite et frisez-les du côté coloré; ayez une bande de papier d'une autre couleur et de la même dimension, que vous chiquetez et frisez du côté blanc, et que vous coupez en quatre; ayez des morceaux de papier de 4 pouces de longueur sur 2 1/2 de largeur, roulez-les sur le mandrin en laissant un excédant de 3 lignes, que vous remployez sur le mandrin pour fermer le bout en frappant sur la table pour bien l'aplatir. Coupez ou collez l'excédant du papier sur la longueur qui forme un biais, remplissez ce moule en papier de

petits bonbons, tels qu'anis de Verdun, bijoux ou autres, et à 3 ou 4 lignes du haut, pour en faciliter la fermeture après l'avoir bien tassé, pour éviter que la cartouche ne ploie en la garnissant. Le bout fermé le dernier est celui qui se garnit; ayez un morceau de cire à cacheter, chauffez-le à la lumière d'une bougie pour en mettre un peu au bout de la cartouche et à 4 lignes du haut, en appuyant tout de suite le quart de la bande frisée, que vous roulez jusqu'à la fin et que vous attachez de même, prenez ensuite une des grandes bandes, ajoutez de la cire sur le premier papier contourné, appuyez-y la bande en biais, de manière à pouvoir la contourner jusqu'en bas et former l'if, le plus également possible; arrêtez le bas de même avec la cire en la mettant sous l'encoignure et de manière à ce qu'on ne l'aperçoive pas. On peut coller tous ces objets à la gomme, mais il faut attendre qu'un bout soit séché pour le contourner et l'attacher avec un fil. La papillote à diablotin, et qui peut servir à faire un tambour ou garniture, se prépare ainsi : coupez des morceaux de papier doré, argenté ou de couleurs, de 5 pouces 1/2 de longueur sur 1 pouce 10 lignes de largeur que vous chiquetez d'environ 6 lignes de longueur; frisez à l'opposé du côté que vous voulez faire voir, et contournez-les sur le mandrin indiqué de façon à donner la forme d'un champignon en soudant le bord à la cire ou à la gomme; l'intérieur se garnit d'un diablotin préparé de manière à n'y entrer qu'à moitié. Toutes ces indica-

tions quant aux grandeurs ne sont faites que pour donner l'idée de l'objet. On opérera d'après les besoins et la place où l'objet doit être mis. Un volume ne suffirait pas pour indiquer tout ce qui peut se faire en papier ou en cartonnage. Je crois que ces descriptions suffiront, et je finis en recommandant de nouveau de faire seul tous les essais difficiles. Les personnes qui n'ont pas l'habitude du travail pourront mieux réussir de la sorte.

Le but que je me suis surtout proposé a été de faire un livre utile, non-seulement aux praticiens, mais à ceux qui, soit par goût, soit par utilité, voudraient travailler l'office ; j'ose espérer que mes lecteurs reconnaîtront que je l'ai atteint.

FIN.

TABLE

DU TOME SECOND

DU

TRAITÉ DE L'OFFICE.

Réflexions générales .....

I. Conserves 1

II. Fruits confits ..... *ib.*

III. Café, chocolat, thé ..... *ib.*

IV. Glaces ..... *ib.*

Chap. I. Préliminaires 1

Chap. II. 1. Crèmes, 1re partie 39

2. Crèmes au candi d'œuf 63

3. Candi d'œuf 66

4. Crèmes sans cuisson 68

5. Crèmes spongades 76

6. Bombes 83

7. Fiore di lacte 92

8. Mousses 99

Chap. III. Glaces à l'eau 106

1re partie ..... *ib.*

2e partie, spongades à l'eau 129

Chap. IV. Punch, Bichoff, Sorbets, Sabayons, Macédoines 142

Boissons 164

Chap. V. Variétés 173

V. Bonbons 1
Chap. I. Du candi ..... *ib.*
Chap. II. Pralines 39
Chap. III. Pastilles 50
Chap. IV. Conserves 74
Chap. V. Fondants 88
Chap. VI. Trocaderos 93
Chap. VII. Sucre tors 98
Chap. VIII. Caramels 104
Chap. IX. Pâtes à la royale 119
VI. Tirage 125
VII. Sirops 143
VIII. Fruits frais 159
IX. Variétés 175

FIN DE LA TABLE DU TOME SECOND.

TABLE ALPHABÉTIQUE

DU

TRAITÉ DE L'OFFICE.

Le premier chiffre indique le volume, le second indique la page. Les chapitres sont désignés par la lettre initiale, de la manière suivante :

H. Hors-d'œuvres.
C. Compotes.
P. Petits fours.
CS. Conserves.
F. Fruits confits.
T. Thé, café, chocolat.
G. Glaces.
B. Bonbons.

A

Abaisses d'amandes. . . . 1, P. 151
— aux pistaches. . . . 1, P. 152
— aux confitures. . . . 1, P. 180
Abobra. . . . . 1, C. 109
Abricots. . . . . 2, B. 85
— verts. . . . 1, C. 91 ; 2, CS. 12
— tournés. 1, C. 91 94 ; 2, B. 162
— mûrs tournés. 1, C. 92 ; 2, CS. 10
— en moitié. . . . . 1, C. 93
— pêches. . . . . 1, C. 94
— (marmelade d') 1, C. 94 ; 2, CS. 11
— (pâte d'). . . 1, C. 95 ; 2, B. 37
— en quartiers. . . . . 2, CS. 10
— avec la peau. . . . . 2, CS. 10
— pour marmelade. . . 2, CS. 11
— pour glaces. . . . . 2, CS. 11
— en oreilles. . . . . 2, F. 9
— (crème aux). . . 2, G. 70, 114
— (spongade à l'). . . . 2, G. 136
— en conserves. . . . . 2, B. 85
— (conserves à l'). . . . 2, B. 78
Accessoires. . . . . 1, P. 69
Agras . . . . . 2, G. 170
Amandes vertes. . 1, C. 111 ; 2, B. 37
— vertes dites princesses. 2, B. 166
— farcies. . . . . 1, C. 111
Amandes. . . . . 1, P. 20
Amandes mondées. . . . . 1, P. 21
Amandes pilées. . . . . 1, P. 21
— à l'œuf. . . . . 1, P. 22
— grillées. . . . . 1, P. 201
— vertes (imitation). . . 1, P. 201
— d'Aboukir. . . . . 1, P. 209
— doublées de pâte de pistaches. 1, P. 210
— de pêche (crème aux). 2, G. 56
— amères (fiori de lacte aux). 2, G. 94
— amères (pastilles aux). 2, B. 59
— colorées. . . . . 2, B. 5
— de cerises. . . . . 2, B. 46
Ambroisie. . . . . 2, G. 159
Amidon. . . . . 1, P. 13
Ananas. 1, C. 78 ; 2, G. 187 ; 2, B. 120, 124, 171 ; 2, CS. 17
— (compote d'). . . . . 1, C. 79
— au liquide (beignets d'). 1, C. 79
— en fruit. . . . . 1, C. 80
— et poires. . . . . 1, C. 80
— et pommes de rainette. 1, C. 80
— entiers. . . . . 1, C. 80
— (morceaux d'). . . . 1. P. 210
— et pâte de pommes. . 1, P. 210
— (parures d'). . . . . 2, CS. 18
— en quartiers. . . . . 2, CS. 18
— (remarque sur les). . 2, CS. 18
— pour glaces. . . . . 2, CS. 19
— au sucre en poudre. . 2, CS. 19
— pour tirage. . . . . 2, F. 7

Ananas (crème d'). . 2, G. 69, 109
— (mousse à l'). . . . 2, G. 102
— (spongade à l'). . . 2, G. 132
— (punch à l'). . . . . 2, G. 145
— (sorbet à l'). 2, G. 147, 148, 152
— (vin d'). . . . . 2, G. 163
— (eau d'). . . . . 2, G. 171
— (pastilles à l'). . . . . 2, B. 56
— (trocadero à l') . . . 2, B. 97
— (fondant à l'). . . . . 2, B. 90
— (brochette d'). . . . . 2, B. 19
— (beignets d'). 2, B. 36, 123, 135
— (conserves à l') . . . . 2, B. 78
— (anneaux d'). . . . . 2, B. 38
— (sirop d'). . . . . 2, B. 150
Anchois. . . . . 1, H. 5
— (beurre d'). . . . . 1, H. 6
— aux olives. . . . . 1, H. 5
— (canapé d') . . . . . 1, H. 6
— (olives au beurre d'). 1, H. 18
— (olives aux filets d'). . 1, H. 18
Angélique. 1, C. 81; 2, CS. 35, F. 5
— (compote d'). . . . . 1, C. 82
— à la gelée. . . . . 1, C. 82
— en filets. . . . 2, B. 6; 1. C. 83
— aux fruits. . . . . 1, C. 83
— à la gelée (lozange d'). 2, B. 121, 122
— garnie (brochettes d'). 2, B. 19
— à la pâte d'abricots. . 2, B. 20
— pralinées. . . . . 2, B. 48
— (tambour d'). . . . . 2, B. 131
— (bâtons d'). . . . . 2, B. 132
— (assiette montée d'). 2, B. 138
Angleterre. . . . . 1, C. 30
Anis (pastilles à l'). . . . . 2, B. 59
Anisette (bombe à l'). . . 2, G. 90
— (trocadero à l'). . . . 2, B. 96
Anneaux aux pistaches. . 1, P. 130
Api (pomme d'). 1, C. 19; 2. CS. 16
Appétit (petit). . . . . 1, H. 20
Aqua marene. . . . . 2, G. 167
Arlequinade. . . . . 1, C. 35
Arlequins d'amande. . . 1, P. 174
Artichauts en surprise. . 1, H. 15
— à la poivrade. . . . . 1, H. 16
Asperges (crème aux). . . 2, G. 57
Asperges. . . . . 2. G. 188
— en branches. . . . 2, G. 188
Assaisonnement de salades. 1, H. 30
Assiettes montées. . . . 2, B. 184
— préparation des. 2, B. 138, 186
— description des. . . . 2, B. 140
— de tirage. . . . . 2, B. 140
Avelines déguisées . . . 1, P. 150
— aux amandes. . . . 1, P. 150
— (brochettes d'). . . 1, P. 209
— doublées de pâte. . 1, P. 209
— (crème aux) . . . . . 2, G. 45
— pralinées. . . . . 2, B. 42
— à l'italienne. . . . . 2, B. 46
Avertissement. . . . . 1, P. 75
Azerolles. . . . . 1, C. 26
— (gelée d'). . . . . 1, C. 27

B.

Bain-marie (du). . . . . 2, CS. 8
Banc pour glacer. . . . . 2, G. 6
Baquets. . . . . 2, G. 5
— à cave. . . . . 2, G. 6
Bassine à blanc d'œufs. . . 1, P. 35
Beignets d'oranges. 2, B. 87; 1 C. 45
— de citron. . . . . 1, C. 53
— d'ananas à la royale. 2, B. 123
Betteraves. . . . . 1, H. 12
Beurre d'anchois. . . . . 1, H. 6
— (pains de) . . . . . 1, H. 11
— d'Isigny (crème au) . 2, G. 60
Bichoff au porto. . . . 2, G. 154
— à la bigarade. . . . 2, G. 155
— au champagne. . . . 2, G. 155
— au madère. . . . . 2, G. 155
— (essence de). . . . . 2, G. 155
— au bordeaux. . . . . 2, G. 156
— au lunel. . . . . 2, G. 156
— au vin ordinaire. . . 2, G. 158
Bigarade entière. 1, C. 48; 2, F. 3
— à l'anglaise. . . . . 1, C. 48
— en quartiers. . . . . 1, C. 48
— (marmelade de). . . . 1, C. 49
— (paniers de). , ... 1, C. 49
— vertes. . . . . 1, C. 49
— (citrons et). . . . . 1, H. 21
— (oranges et). . . . . 1, C. 40
— au fruit (paniers de). 2, B. 133
— (fiore di lacte à la). . 2, G. 95
— (glace à la). . . . . 2, G. 112
— (spongade à la). . . . 2. G. 135
— (punch à la). . . . . 2, G. 149
Bigarreaux. . 1, C. 77; 2, CS. 20
— et cerises. . . . . 1, H. 20
Biscotins à la cannelle. . 1, P. 105
— d'anis. . . . . 1, P. 108
— à la reine. . . . . 1, P. 111
— au carvis. . . . . 1, P. 114
— à thé au carvis. 1, P. 114, 115
Biscottes polonaises. . . 1, P. 98

Biscottes de Bruxelles à la cannelle. 1, P. 100
Biscuits. . . . . 2, G. 26
— aux oves branc. . . . 1, C. 65
— dressés à la seeringue. 1, P. 31
— (manière de glacer les). 1, P. 32
— pour glacer (gros). . . 1, P. 39
— viennois. . . . . 1, P. 40
— croquant. . . . . 1, P. 41
— hollandais. . . . . 1, P. 42
— de patience. 1, P. 42, 43, 47
— de patience à l'orange. 1, P. 44
— à la cannelle. . . . . 1, P. 44
— italien. . . . . 1, P. 44
— en caisse. . . . . 1, P. 44
— russe . . . . . 1, P. 45
— génois. . . . . 1, P. 46
— sicilien. . . . . 1, P. 47
— monaquine. . . . . 1, P. 47
— façon de Reims. 1, P. 47, 48, 214
— sans farine ni fécule. 1, P. 48
— ord. à la cuiller. 1. P. 49, 65
— à la crème. . . . . 1, P. 49
— en caisse. . . . . 1, P. 50
— à la reine. . . . . 1, P. 50
— meringué au chocolat. 1, P. 50
— meringué à l'orange. 1, P. 51
— à la fleur d'orange pralinée 1, P. 52
— meringué au café. . . 1, P. 52
— parisien. . . . . 1, P. 52
— d'Albert. . . . . 1, P. 53
— d'amandes au rhum. . 1, P. 53
— au beurre. . . . . 1, P. 54
— dressé en anneaux. . . 1, P. 61
— à la gelée doublée. . . 1, P. 61
— roulé. . . . . 1, P. 62
— long à la gelée. . . . 1, P. 63
— aux marmelades. . . 1, P. 64
— coupé et glacé. . . . . 1, P. 65
— observation sur les. . 1, P. 66
— aux confitures. . 1, P. 67, 132
— à la cuiller. . . . . 1, P. 86
— salé. . . . . 1, P. 115
— en caisse à l'orange. 2, G. 176
— glacé. . . . . 2, G. 177
— anglais. . . . . 1, P. 93
Blanchissage des fruits. . 1, C. 6
— des coings. . . . 1, C. 37, 38
Blanchissage. . . . . 1, P. 190
— (assiette garnie de) . 1, P. 191
— (tambour de). . . . . 1, P. 192
— (assiette basse de). . 1, P. 192
Blanquette. . . . . 1, C. 29
Blé de Turquie. . . . . 1, H. 22
Bleu d'outremer. . . . . 1, P. 16
Boissons. . . . . 2, G. 164
— allemande. . . . . 2. G. 169
— espagnole. . . . . 2. G. 170
— observation sur les. . 2, G. 172
Bombes. . . . . 2, G. 20, 83
— (manière de mouler les) 2, G. 21, 23
— (man. de démouler les). 2, G. 22
— garnies de papier. . . 2, G. 23
— comme glaces. . . . . 2, G. 25
— jumelles. . . . . 2, G. 25
— (préparation des). . . 2, G. 84
— (composition des). . . 2, G. 84
— cuisson. . . . . 2, G. 85
— (observation sur les). . 2, G. 91
— à la caradoc. . . . . 2, G. 178
— à la daumont. . . . 2, G. 179
— au pain d'Espagne. . 2, G. 179
— gratinées. . . . . 2, G. 180
— gratinée fiore de lacte 2, G. 180
— luxe et indigence. . . 2, G. 182
— panachées. . . . . 2, G. 182
— pudding à la bagration. 2, G 183
— biscuit à la bagration. 2, G. 176
— (Sanglage des). . . . 2, G. 201
Bonbonnière. . . . . 1, P. 195
Bonbons. . . . . 2, B. 1
— au café. . . . . 2, B. 105
— du nord. . . . . 2, B. 123
— à liqueur. . . . . 2, B. 20
— manière de les couler. 2, B. 21
— prépar. des bonbons. . 2, B. 22
— de l'amidon. . . . . 2, B. 22
Bon-chrétien. 1, C. 28; 2, CS. 14
— brûlé. . . . . 1, C. 35
Bouchage à la palette. . . 2, CS. 4
Bouchées de dames. 1, P. 31, 55
— (manière de glacer). . 1, P. 33
— (préparation des) . . . 1, P. 56
— aux abricots. . . . . 1, P. 56
— à l'ananas. . . . . 1, P. 57
— aux prunes (marm.). . 1, P. 57
— aux cerises. . . . . 1, P. 57
— à la gelée. . . . . 1, P. 57
— aux prunes. . . . . 1, P. 57
— aux fruits. . . . . 1, P. 58
— à la marm. de marrons 1, P. 58
— à la marm. de pommes. 1, P. 58
— galantes. . . . . 1, P. 58
— aux pâtes de pistache. 1, P. 58
— aux cerises. . . . . 1, P. 59
— aux groseilles. . . . . 1, P. 59

Bouchées doublées aux confit. 1, P. 59
— à la crème. . . . . 1, P. 59
— aux oves molles. . . . 1, P. 60
— à la napolitaine. . . . 1, P. 60
— simples aux amandes. 1, P. 60
— aux pistaches. . . . . 1, P. 61
— aux avelines. . . . . 1, P. 61
— aux anis de Verdun. . 1, P. 61
— fiore di lacte. . . . 2, G. 177
Bouchons. . . . . 2, CS. 3
Boules de gomme. . . . . 2, B. 113
— des moules. . . . . 2, B. 113
— man. d'opérer. 2, B. 113, 114, 115
Bouteilles. . . . . 2, CS. 2
Brie. . . . . 1, H. 42
Brioches. . . . . 2, G. 192
Briques. . . . . 2, G. 18
— man. de démouler. . 2, G. 19
— panachées. . . . . 2, G. 190
— à la spongade. . . . 2, G. 191
Brisselet. . . . . 1, P. 92
Brochettes de fruits au candi. 2. B. 16
— de la paille. . . . . 2, B. 17
— man. de mettre au candi. 2, B. 17
— prépar. du fruit. . . . 2, B. 18
— de pomone. . . . . 2, B. 20
— tambour de. . . . . 2, B. 136
Bronzes (observ. sur les). 1, P. 11
Brugnons. . . 1, C. 70; 2, CS. 28
— marmelade de. . . . . 1, C. 70
Buffet pour bals. . . . . 2, B. 193
Buns aux pommes de terre. 1, P. 86
— cross buns. . . . . 1, P. 103

C.

Cacao (sorbet au). . . . . 2, G. 152
Café. . . . . 2, T. 1
— (sortes de). . . . . 2, T. 2
— (mélanges du). . . . . 2, T. 2
— (torréfaction du) . . . . 2, T. 3
— (doses du). . . . . 2, T. 3
— (ustensiles serv. à la confection). 2, T. 4
— (man. d'opérer dans les offices). 2, T. 4
— (avis sur le). . 2, T. 7; 2, T. 10
— à froid. . . . . 2, T. 7
— à la turque. . . . . 2, T. 8
— (crème pour le). . . . . 2, T. 8
— (problème sur le). . . . 2, T. 9
Cafés en réputation à Paris. 2, T. 9
— (essence de). . . . . 2, T. 10
Café factice. . . . . 2, T. 10
— de pois-chiches. . . . 2, T. 11
— (déchet du). . . . . 2, T. 11
— blanc (crème au). 2, G. 56, 64, 124
— noir (crème au). 2, G. 56, 64, 124
— (crème au). . . . . 2, G. 72
— (spongade au). . . . . 2, G. 79
— (bombe au). . . . . 2, G. 86
— blanc (bombe au). . . 2, G. 86
— (fiore di lacte au). . . 2, G. 97
— (mousse au). . . . . 2, G. 103
— noir (spongade au). . 2, G. 139
— (punch au). . . . . 2, G. 146
— (sorbet au). . . . . 2, G. 152
— (pastilles au). . . . . 2, B. 60
— (caramels au). . . . 2, B. 105
— au beurre (caramels au). 2, B. 106
— (trocadero au). . . . . 2, B. 95
— (sucre tors au). . . . 2, B. 99
— sans crème (sucre tors au). 2, B. 101
— (fondant au). . . . . 2, B. 90
— (grains de). . . . . 2, B. 27
— conserves au. . . . . 2, B. 80
Cafetière à la Dubelloy. . 2, T. 6
Caisse à biscuits. . . . . 1, P. 25
— à soufflet. . . . . 1, P. 28
Caldo-fredo. . . . . 2, G. 175
Calorique (application du). 2, CS. 9
Calville (pommes de). . . 1, C. 14
— arrière-saison. . . . . 1, C. 16
— en petits quartiers. . 1, C. 16
— à la portugaise. . . . 1. C. 17
Calville par moitié. . . 2, CS. 15
Canapés d'anchois. . . . . 1, H. 6
— de caviar. . . . . 1, H. 6
— de jambon. . . . . 1, H. 7
— de voyage. . . . . 1, H. 7
— de langue. . . . . 1, H 7
— de saumon fumé. . . . 1, H. 8
Candi d'œufs. . . . . 2, G. 66
— manière d'opérer. . . 2, G. 66
— doses. . . . . 2, G. 67
Candi. . . . . 2, B. 2
Candissoire. . . . . 2, B. 4
Candi à l'ancienne manière. 2, B. 4
— Remarque. . . . . 2, B. 8
— recouvert. . . . . 2, B. 8
— (Manière de recouvrir). 2, B. 9
— (Manière d'égoutter). . 2, B. 9
— (Manière de démouler). 2, B. 10
— à fond. . . . . 2, B. 11
— (Prép. des moules). . 2, B. 11
— à froid. . . . . 2, B. 13

Candi (Cuisson du sucre). . 2, B. 13
— (de l'étuve). . . . . 2, B. 14
— (de la terrasse). . . . 2, B. 15
— en feuilles. . . . . 2, B. 102
Cannelle (crème à la). . . 2, G. 54
— (spongade à la). . . . 2, G. 80
— (bombe à la). . . . . 2, G. 89
— (fiore di lacte à la). . 2, G. 94
— (spongade à la). . . 2, G. 140
— à l'eau. . . . . 2, G 126
— pastilles à la. . . . . 2, B. 59
— en filets. . . . . 2, B. 6
Capucin (barbe de) . . . . 1, H, 37
Carafe d'eau à la glace. 2, G. 196
Caramel. . . . . 1, P. 198
— (assiettes montées garnies de) 1, P. 199
— (tambour de). . . . . 1, P. 200
— (Man. de mettre au). 1, P. 201
— (Observ. sur le). 1, P. 202-208.
Caramels. . . . . 2, B. 104
— pour enveloppes. . . 2, B. 112
Carmin clarifié. . . . . 1, P. 15
Cassis (conserve de). 2, B. 77; 2, CS. 32
Catillac. . . . 1, C. 31; 2, CS. 15
— (paniers de). . . . . 1, C. 34
Cave à moule. . . . . 2, G. 15
— (papier pour). . . . . 2, G. 16
— (Man. de mettre en). . 2, G. 16
Cave. . . . . 2, G. 26
Cave (grande). . . . . 2, G. 27
— à biscuits (ancienne). . 2, G. 28
— à mousses. . . . . 2, G. 29
— moyenne. . . . . 2, G. 30
— (disposition de cette). 2, G. 31
— (avis sur les). . . . . 2, G. 32
Cédrats. . . . . 2, F. 1
— verts en quartiers. . 1, C. 50
— (essence de). . . . . 1, C. 51
— entiers. . . . . 1, C. 51
— (compôte de). . . . . 1, C. 52
— à la portugaise (filets de): 1, C. 52
— à la milanaise (filets de). 1, C. 52
— (fiore di lacte aux). . . 2, G. 95
— (glace aux). . . . . 2, G. 112
— (spongade aux). . . 2, G. 134
— et angélique (tambour de). 2, B. 130
— (filets de). . . . . 2, B. 37
Céleri. . . . . 1, H, 37
— ordinaire. . . . . 1, H, 16
— rave. . . . . 1, H, 16
— à la mayonnaise. . . 1, H, 17
Cerises. . 1, C. 75; 2, B. 29-161
Cerises et bigarreaux. . . 1, H. 20
— sans noyaux. 1, C. 75; 2, CS. 20
— mi-sucre. 1, C. 76; 2, CS. 20
— à l'eau-de-vie. 1, C. 76; 1, P. 206
— à l'allemande (2e suppl. aux). H. 49
— avec queues et noyaux. 2, CS. 19
— pour boissons et glaces. 2, CS 20
— pour confitures. . . . 2, CS. 21
— (glace aux). . . . . 2, G. 120
— (spongade aux) . . . 2, G. 132
— (punch aux). . . . . 2, G. 146
— (eau de). . . . . 2, G. 166-171
— (caramel aux). . . . 2, B. 109
— (sucre tors aux) . . . 2, B. 99
— mi-sucre. . . . . 2, B. 18
— (conserves à la) . . . . 2, B. 79
— (Manière de dresser). 2, B. 161
— (sirop de). . . . . 2, B. 149
— (esprit de). . . . . 2, B. 156
Cerneaux. . . . . 1, C. 110
Chambéry (compote de). . 1, H. 28
Champignons. . . . . 2, B. 82
— meringués. . . . . 1, P. 131
Chantilly. . . . . 1, C. 99
Chapsigre. . . . . 1, H. 42
Chataignier (pommes de). 1, C. 20
Chateaubriand. 2, G. 60, 74, 79, 137
Chaudeau. . . . . 2, G. 157
Chausse. . . . . 1, C. 5
— à filtrer. . . . . 1, P. 27
Chester. . . . . 1, H. 41
— (croûtes au). . . . . 1, H. 41
Cheveux d'ange. . . . . 1, C. 42
Chicorée. . . . . 1, H. 36
Chily (vinaigre). . . . . 1, H. 28
Chinois. . . . . 1, C. 54
— à l'eau-de-vie. . . . . 1, C. 54
Chocolat. . . . . 2, T. 11
— à glace. . . . . 1, P. 74
— blanc. . . . . 1, P. 82
— (composé du). . . . . 2, T. 12
— (prép. du). . . . . 2, T. 13
— pour bals. . . . . 2, T. 14
— (Manière de servir le). 2, T. 15
— (crème au). . 2, G. 52, 65, 75
— blanc (crème au). 2, G. 57, 65, 123
— (spongade au). . . . . 2, G. 81
— (bombe au). . . . . 2, G. 88
— blanc (bombe au). . . 2, G. 88
— (fiore di lacte au). . . 2, G. 96

Chocolat (mousse au). . 2, G. 101
— à l'eau. . . . . 2, G. 123
— blanc (spongade au). 2, G. 139
— pastilles au. . 2, B. 60, 63, 64
— (Manière d'opérer). . . 2, B. 63
— à la nonpareille. . . . 2, B. 64
— (Man. de les détacher). 2, B. 65
— au lait d'amandes. . . 2, B. 67
— (Préparation). . . . . 2, B. 67
— (Doses en Italie). . . 2, B. 68
— (caramels au). . . . 2, B. 104
— (trocadero au). . . . . 2, B. 97
— (sucre tors au). . . . 2, B. 101
— (fondant au). . . . . 2, B. 90
— (conserve au). . . . . 2, B. 80
Choux-fleurs. . . . . 1, H. 20
— meringués. . . . . 1, P. 131
Choux-rouges. . . . . 1, H. 12
— à l'anglaise. . . . . 1, H. 12
Citron. . . . . 1, C. 53; 2, F. 2
Citrons et bigarades. . . 1, H. 21
— (quartiers de). 1, H. 21; C. 54
— (beignets de). . . . . 1, C. 53
— à la gelée. . . . . 1, C. 53
— aux œufs filés. . . . . 1, C. 53
Citrons (paniers de). . . . 1, C. 53
— (tayladins de). . . . . 1, C. 53
— en quartiers. . . . . 1, C. 54
— verts tournés. . . . . 1, C. 55
— (glace au). . . . . 2, G. 117
— (spongade au). . . . 2, G. 134
— entiers . . . . . 2, G. 186
— (paniers de). . . . . 2, G. 186
— presse-citron. . . . . 2, G. 35
— (pastilles au) . . . . . 2, B. 54
— (sucre tors au). . . . 2, B. 100
— (conserve au) . . . . . 2, B. 78
— (beignets de). . . . . 2, B. 86
Citronnat. . . . . 1, C. 53
Clarification du sucre. . 1, C. 7
— simple. . . . . 1, C. 7
— à froid. . . . . 1, C. 8
— (Observ. sur la). . . . 1, P. 9
Cloche pour compotes. 1, C. 11; 2, B. 190
Cocade aux oves molles. . 1, C. 60
— en filets. 1, C. 59; 1, P. 153
Coings. 1, C. 37; 2, CS. 32; 2, F. 9
— (gelée de). . . . . 1, C. 39
— (pâte de). . 1, C. 38; 2, CS. 33
— (compote de gelée de). 1, C. 39
— et reines-claudes (tambour de). 2, B. 130
Compiègne (fromage de). . 1, H, 43
Compotes. . . . . 1, C. 1
— de Chambéry. . . . . 1, H. 28
— à la caradoc. . . . . 1, C. 21
— de gelée de pommes. . 1, C. 24
— de marmelade. . . . . 1, C. 25
— à la bagration. . . . . 1, C. 40
— de paniers d'orange. . 1, C. 46
— de tangérines. . . . . 1, C. 48
— aux œufs. . . . . 1, C. 56
Concombres . . . . . 1, H. 15
— (filets de). . . . . 1, H. 15
Conserves. . . . . 2, CS. 1
— (Observ. sur les). 2, CS. 36, 39, 40
Conserve . . . . . 2, B. 72
— pour enveloppes. . . . 2, B. 75
— (du sucre). . . . . 2, B. 75
— (des caisses à). . . . . 2, B. 76
— (Observ. sur les formes). 2, B. 77
— d'office (ancienne). . . 2, B. 80
— (moule à). . . . . 2, B. 82
Corbeilles de fruits. 2, B. 169-170
— de macédoine. . . . 2, G. 189
Cornets. . . . . 1, P. 109
— à dresser. . . . . 1, P. 24
— de mousse au chocolat. 2, G. 179
Cornichons. . . . . 1, H. 23
Cornouilles. . . . . 2, CS. 27
— (conserves de). . . . 2, CS. 27
— (glaces aux). . . . . 2, G. 121
Couleurs. . . . . 1, P. 15
Coupes (petites). . . . . 1, P., 195
— en sucre vide. . 2, B. 134, 136
Cratelains. . . . . 1, P. 94
Crème (fromage à la) . . . 1, H. 44
Crème. . . . . 1, P. 19; 2, G. 42
— (Observ. sur les). . 2, G. 32-39
Crèmes. . . . . 2, G. 39
— (mélange des). . . . . 2, G. 40
— (cuisson des). . . . . 2, G. 40
— à la vanille. . . . . 2, G. 42
— (Voy. *Vanille*. De même pour les autres crèmes).
— au candi d'œuf. . . . 2, G. 63
— (Observation). . . . . 2, G. 65
— sans cuisson. . . . . 2, G. 68
— aux amandes. . . . . 2, G. 75
— spongades. . . . . 2, G. 76
— fouettée dans les bombes. 2, G. 85
— au caramel. . . . . 2, G. 182
— à la fleur d'orangers (car.). 2, B. 107
— au thé (caramel à la). 2, B. 108
— à la vanille (caramel à la). 2, B. 108

Cresson alénois. . . . . 1, H. 25
— ordinaire. . . . . 1, H. 36
Crevettes. . . . . 1, H. 9
Croissants d'amandes. . 1, P. 158
— aux pistaches. . . . 1, P. 158
Croquante. . . . . 1, P. 155
— aux pistaches . . . . 1, P. 156
— aux avelines. . . . . 1, P. 156
Croquets ordinaires. . . 1, P. 157
— aux pistaches. . . . 1, P. 158
— aux avelines. . . . . 1, P. 158
— au thé. . . . . 1, P. 102
— (genre york's cake). . 1, P. 102
— au carvis. . . . . 1, P. 103
Croutes (petites) . . . . . 1, H. 22
— à la marialva. . . . . 1, C. 58
— à l'anglaise. . . . . 1, C. 59
Cuiller à glace à la napolitaine. 2, G. 37
Cuisson du sucre. 1, C. 9; 1, P. 3, 8
Curaçao (bombe au). . . . 2, G. 90
— (fiore di lacte au). . . 2, G. 96
— (spongade au). . . . 2, G. 139
— (punch au). . . . . 2, G. 146
— (granit au). . . . . 2, G. 149
— (trocadero au). . . . . 2, B. 96

D

Dalmatine à la romaine. 2, G. 146
Dattes. . . . . 1, P. 208
— farcies. . . . . 1, P. 208
Daumont (punch à la). . 2, G. 145
Dent de loup. . . . 1, P. 110-111
— (pâte). . . . . 1, P. 110
D'Esclignac (punch à la). 2, G. 145
Dessert (pose du). . . . 2, B. 188
Diablotins aux pistaches. 2, B. 65
— simples. . . . . 2, B. 66
— à la pâte de pistaches. 2, B. 66
— à la pâte d'avelines. . 2, B. 66
— aux pignons. . . . . 2, B. 66
— à la crème. . . . . 2, B. 66
Diavoloni. . . . . 1, P. 80
— (crème aux). . . . 2, G. 46-47
— (bombe aux). . . . . 2, G. 89
— (fiore di lacte aux). . 2, G. 94
— (mousse aux). . . . 2, G. 104
Distillée (eau). . . . . 2, G. 33
Divers. . . . 1, P. 218; 2, G. 81
Dominos en pâte (tambour de). 2, B. 131
Doroir. . . . . 1, P. 23
Dorure. . . . . 1, P. 23
Doyenné. . . . . 1, C. 29
Dressage des compotes. . 1, C. 3
Dresser (manière de). . . 1, C. 4
Duchesse (poire). . . . . 1, C. 32

E

Eau sucrée. . . . . 2, G. 169
— distillée. . . . . 2, G. 33
— de sel. . . . . 2, G. 38
— de fleurs d'oranger. 2, B. 156
— de fleurs d'oranger (pastilles à l'). 2, B. 54
— de fleurs d'oranger (caramel à l'). 2, B. 109
— de fleurs d'oranger (fondant à l'). 2, B. 92
— distillées. . . . . 2, B. 155
Écorce d'oranges pralinée. 1, P. 175
— au chocolat. . . . . 1, P. 175
— au café. . . . . 1, P. 176
— de fruits confits. . . 1, P. 205
Écorce . . . . . 2, G. 25
Entonnoir pour les œufs à l'espagnole. 1, C. 60
— pour les papesdanges. 1, C. 60
Épine-vinette. 1, C. 74; 2, CS. 24; G. 121
— en grappes. . . . . 1, C. 75
— pour glaces (suc d'). . 2, CS. 24
— pour décorer. . . . . 2, CS. 24
— (jus d'). . . . . 2, CS. 24
— (pastilles à l'). . . . . 2, B. 56
— (grappes d'). . . . . 2, B. 36
— (sirop d'). . . . . 2, B. 149
Escarole. . . . . 1, H. 37
Essence de cédrats. . . . 1, C. 51
Estragon (vinaigre à l'). 1, H. 28
Étuve (de l'). . . . . 1, P. 7
Extras (des). . . . . 2, B. 190

F.

Farine. . . . . 1, P. 18
Fenouil. . . . . 1, H. 25
Feuilles cirées. . . . . 1, P. 23
Ficelage à la ficelle. . . . 2, CS. 5
— au fil de fer. . . . . 2, CS. 7
Figues. . . . . 1, H. 18; C. 97
— à la sicilienne. . . . 2, G. 122
— imitation. . . . . 2, B. 34
Fiorani (glace à la) . . . 2, G. 119
Fiore di lacte. . . . . 2, G. 92
— (Remarque sur les). . 2, G. 98

Fleurs dans les fruits. 2, B. 171-172
Fleurs d'oranger (compote). 1, C 103
— pralinées. . . . . 1, C. 103
Fleur d'oranger pour compote. 2, CS. 34
— (crème à la). . . . . 2, G. 48
— (fiore di lacte à la). . . 2, G. 96
— pour glaces. . . . . 2, G. 127
— (caramel à la). . 2, B. 107-110
— pralines (fondant à la). 2, B. 92
— (conserve à la). . . . . 2, B. 79
— au candi. . . . . 2, B. 37
Fondants . . . . . 2, B 88
— du sucre. . . . . 2, B. 89
— manipulation. . . . . 2, B. 89
— (Observ. sur les). . 2, B. 91-92
Fonds. . . . . 1, P. 5; 2, G. 4
Formes à sucre. . . . . 1, P. 2
Fouets. . . . . 1, P. 25
Fouloir. . . . . 2, G. 7
Four allemand. . . . . 1, P. 34-35
Four a thé. . . . 1, P. 84, 107, 116
Fraises. . . . . 1, C. 88
— confites. . . . . 1, C. 89
— (marmelade de). . . . 1, C. 90
— ananas. . . . . 1, P. 205
— à froid. . . . . 2, CS. 35
— (Essai sur les). . . . 2, CS. 36
— pour compotes. . . . 2, CS. 38
— manipulation. . . . . 2, CS. 38
— au sucre en poudre. 2, CS. 39
— (crème aux). . . . . 2, G. 69
— (spongade aux). 2, G. 82, 133
— (mousse à la). . . . 2, G. 102
— (glace à la). . . . . 2, G. 118
— (eau de). . . . . 2, G. 171
— (pastille à la). . . . . 2, B. 55
— (trocadero à la). . . . 2, B. 96
— (fondant à la). . . . . 2, B. 91
— (conserve à la). . . . 2, B. 77
— souvenir. . . . . 2, B. 173
Framboises. . . . . 1, C. 90
— au liquide. . . . . 1, C. 90
— (emploi des petites). 2, CS. 25
— pour glaces. . . . . 2, CS. 25
— (jus de). . . . . 2, CS. 25
— (Manière de filtrer). . 2, CS. 26
— blanches. . . . . 2, CS. 26
— (crème aux). . . . . 2, G. 69
— (mousse aux). . . . . 2, G. 102
— (glace aux). . . . . 2, G. 119
— blanches (glace aux). 2, G. 119
— (spongade aux). . . 2, G. 133
— (pastilles aux). . . . . 2, B. 56
Framboises. (trocadero aux). 2, B. 97
— (sucre tors aux). . . 2, B. 101
— (fondant aux). . . . . 2, B. 90
— (conserve de). . . . . 2, B. 77
— (sirop de). . . . . 2, B. 149
Fraselles. . . . . 1, P. 167
Fromage. . . . . 1, H. 39
Frouloir. . . . . 2, T. 15
Fruits salés. . . . . 1, H. 46
— frais. . . . . 1, P. 205
— confits. . . . . 2, F. 1
— à écorce. . . . . 2, F. 1
— confits (Observ.). . . . 2, F. 11
— à écorce pour zester. 2, G. 34
Fruits pour incorporer aux glaces. 2, G. 60
— frais. . . . . 2, B. 159
— (dressage des). . . . 2, B. 168
— de primeur . . . . . 2, B 172
— (esprit de). . . . . 2, B. 156
— (tambour de gros). . 2, B. 136
— secs, ou mendiants. 2, B. 172
— observation . . . . . 2, B. 173
— (mélange des). . . . 2, B. 170

G

Garniture d'assiettes montées. . 1, P. 197
— observation . . . . . 1, P. 196
Garniture . . . . . 2, G. 190
Gateau napolitain. . . . 2, G. 189
— du Nord . . . . . 1, P. 96
Gaufres à la flamande. 1, P. 88, 90; 2, G. 188
— (manipulation) . . . . 1, P. 88
— cuisson . . . . . 1, P. 89
— d'office . . . . . 1, P. 90
— (cuisson) . . . . . 1, P. 91
— à la bagration . . . . 1, P. 92
— au chocolat . . . . . 1, P. 100
— au café . . . . . 1, P. 100
— à la fleur d'oranger . 1, P. 100
— à la vanille . . . . . 1, P. 101
— au citron . . . . . 1, P. 101
— à l'anis . . . . . 1, P 101
— au malaga. . . . . 1, P. 101
— gratinées . . . . . 1, P. 101
— en cornets. . . . . 1, P 102
— salées . . . . . 1, P. 106
— hollandaises. . . . . 1, P. 112
— au fiore di lacte . . . 2, G. 179
Gelées sur les compotes. . 1, C. 3

Gelée de pommes de Rouen . . 2, B. 122
— observation . . . . . 2, B. 122
Gelée de pommes (pommes pour). 1, C. 21
— au sucre en pain . . . 1, C. 22
— au sucre clarifié . . . 1, C. 23
— (compote de) . . . . . 1, C. 24
— (résidus de). . . . . 1, C. 25
— d'azerolles . . . . . 1, C. 27
— de coings . . . . . 1, C. 39
— de groseilles . . . . . 1, C. 72
— (Mélange et cuisson) . 1, C. 72
— au sucre en pain. . . 1, C. 73
— en feuilles . . . . . 1, C. 74
Gimblettes échaudées . . 1, P. 106
Gimblettes à thé . . . . 1, P. 107
Gimblettes italiennes . . 1, P. 113
Gimblettes. . 1, P. 150; 2, B. 22
— (chaîne en). . . . . 2, B. 23
— à la glace royale. . . 1, P. 151
— aux amandes . . . . 1, P. 152
Gingembre. . . . . 1, C. 106
— factice. . . . . 1, C. 109
— (pains de). . . . . 1, P. 116
— (crème au) . . . . . 2, G. 49
Ginger bread. . . . 1, P. 88, 126
Glacer les compotes (manière de.) 1, C. 4
Glacés (observation sur les). 1, P. 34, 73, 78
— à chaud . . . 1, P. 68, 69, 70
— à froid . . . . . 1, P. 71
— au sucre en poudre. . 1, P. 72
— à la royale . . . . . 1, P. 73
— au chocolat. . . . . 1, P. 74
— au rhum . . . . . 1, P. 76
— au curaçao . . . . . 1, P. 76
— à l'ananas . . . . . 1, P. 76
— aux fraises . . . . . 1, P. 77
— aux framboises. . . . 1, P. 77
— à l'orange . . . . . 1, P. 77
— au citron. . . . . 1, P. 78
— à l'eau de fleurs d'oranger . 1, P. 78
— aux liqueurs . . . . . 1, P. 78
— à la bigarade. . . . . 1, P. 79
— royal aux pistaches. . 1, P. 79
— au lait d'amandes. . . 1, P. 79
— aux avelines . . . . . 1, P. 79
— à la cannelle . . . . . 1, P. 80
— au moka blanc. . . . 1, P. 81
— au moka noir. . . . . 1, P, 82
— au thé . . . . . 1, P. 82
Glaces. . . . . 2, G. 1
— (congélation des) . . . 2, G. 2
Glace (manière de mettre à la). 2, G. 3, 9.
Glace (de la). . . . . 2, G. 8
Glaces (manière de faire prendre les). 2, G. 10
— (essai des) . . . . . 2, G. 11
— (manière italienne). . 2, G, 13
— (soins pour les). . . . 2, G. 18
— à l'eau . . . . . 2, G. 106
— (avant-propos sur les). 2, G. 106, 116.
— allemande. . . . . 2, G 122
Glace (socles et corbeilles en). 2, G. 198
— (man. de congeler les). 2, G. 200
Glacière . . . . . 2, G. 37
— en fruits . . . . . 2, G. 193
Gomme adragante. . . . . 1, P. 83
Gomme (pastilles de). . . . 2, B. 68
— à la fleur d'oranger. . 2, B. 69
— à la violette . . . . . 2, B. 70
— liquide (pastilles de) 2, B. 70
— (sirop de) . . . . . 2, B. 150
— (boules de). . . . . 2, B. 113
Goudron (du) . . . . . 2, CS. 8.
Gout des glacés p biscuits. 1, P. 69
Gouts pour les glacés. . . 1, P. 76
Goyavier. . . . . 2, B. 167
Granits (manière de faire les). 2, G. 195
Grasse (glace). . . . . 2, G. 36
Grenades. . . . 1, C. 109; P 207
— (glaces aux). . . . . 2, G. 111
— (spongades aux). . . 2, G 137
— (eau de). . . . . 2, G. 166
Griottes . . . 1, C. 77; 2, CS. 21
Groseilles de Bar . . . . 1, C. 71
— rouges de Bar . . . . 1, C. 72
— framboisées fraîches . 1, C. 72
— rouges épepinées . . 2, CS. 22
— blanches épepinées . 2, CS. 22
— rouges et blanches entières. 2, CS. 22
— pour glaces. . . 2, CS. 22, 23
— pour gelée (jus de). 2, CS. 23
— pour boisson (jus de). 2, CS. 23
— à maquereau . . . . 2, CS. 31
— pour glaces . . . . . 2, CS. 39
— (glace aux) . . . . . 2, G. 120
— (spongade à la). . . 2, G. 133
— fraîches (eau de) . . 2, G. 168
— (pastilles aux) . . . . 2, B. 56

Groseilles en grappes . . 2, B. 28
— (sirop de) . . . . . 2, B. 148
Gruyère . . . . . 1, H. 42

H

Harengs saur. . . . . 1, H. 3
— de Hollande . . . . . 1, H. 3
— façon de Dieppe. . . . 1, H. 4
— à la Sainte-Menehould. 1, H. 45
Haricots verts . . . . 1, H. 21, 35
Haricots (petits) . . . . . 2, B. 27
— verts . . . . . 2, B. 27
Heylermacker . . . . . 1, P. 125
Hollande (fromage de) . . 1, H. 42
Homard. . . . . 1, H. 9
Hors-d'oeuvre . . . . . 1, H. 1
Houlette . . . . . 2, G. 7
Huitres marinées. . . . . 1, H. 8

I

Imitation de fruits en conserve. 2, B. 27
— de grains de café. . . 2, B. 27
— de framboises. . . . . 2, B. 28
— d'abricots. . . . . 2, B. 31
— de cerises. . . . . 2, B. 29
— de figues . . . . . 2, B. 34

J

Jambon (canapés de) . . . . 1, H. 7
Jaune safran. . . . . 1, P. 16
— quercitron . . . . . 1, P. 16
— graine de Perse. . . . 1, P. 16
Jonquille et jasmin pralinés. 2, B. 49
Jus (manière de filtrer les). 2, B. 154

K

Kirschenwasser (bombe au). . 2, G. 90
— (spongade au). . . . 2, G. 140
— (punch au) . . . . . 2, G. 144
— (trocadero au) . . . . . 2, B. 96

L

Lait d'amandes (caramel au). 2, B. 107
Lait d'amandes (crème au). . 2, G. 53, 74
— (spongade au). . 2, G, 78, 137
— (bombe au). . . . . 2, G. 87
— (fiore di lacte au) . . . 2, G. 94
— (mousse au) . . . . 2, G. 103
— pour glaces . . . . . 2, G. 128
Lait d'avelines (caramel au). . 2, B. 108
— (bombe au). . . . . 2, G. 89
— (fiore di lacte au) . . . 2, G. 97
— (mousse au). . . . . 2, G. 104
— (spongade au). . . . 2, G. 138
Laitue . . . . . 1, H. 34
— à la crème . . . . . 1, H. 34
Langue à l'écarlate (canapé de). 1, H. 7
Lecrelets de Bâle. . . . 1, P. 119
— manipulation. . . . . 1, P. 120
— cuisson . . . . . 1, P. 120
— de Nuremberg. . . . 1, P. 121
— blancs de Nuremberg. 1, P. 122
Limes . . . . . 1, C. 54
Limon (sirop de) . . . . . 2, B. 147
Limonade . . . . . 2, G. 164
— cuite . . . . . 2, G. 165
Limoncello (glace au) . . 2, G. 116
Listlen. . . . . 1, P. 113
Location (de la). . . . . 2, B. 190
Lochage. . . . . 1, P. 6.

M

Macarons (manière de dresser les) 1, P. 30
— à la seringue. . . . . 1, P. 30
— ovales . . . . . 1, P. 31
— aux amandes amères. 1, P. 138
— au citron . . . . . 1, P. 139
— glacés aux fruits. . . 1, P. 139
— au sucre à graine . . 1, P. 139
— glacés aux abricots . 1, P. 139
— de noix . . . . . 1, P. 140
— à la crème. . . . . 1, P. 140
— ordinaires d'avelines. 1, P. 140
— dressés en anneaux . 1, P. 141
— soufflés au chocolat . 1, P. 141
— viennois . . . . . 1, P. 141
— de pistaches. . . . . 1, P. 142
— d'avelines . . . . . 1, P. 142
— ordinaires . . . . . 1, P. 142
— autre manière . . . . 1, P. 143
— de Bruxelles. . . . . 1, P. 143
— moelleux . . . . . 1, P. 143

Macarons de Hollande. . 1, P. 144
— d'Espagne . . . . . 1, P. 145
— de carême. . . . . 1, P. 145
Macédoine russe . . . . . 1. H. 9
Macédoine . . . . . 1, H. 25
— à la moutarde . . . . 1, H. 26
— (fiore di lacte) . . . . 2, G. 96
— de fruits au marasquin . . 2, G. 159
— à la fraise. . . . . 2, G. 160
— au malaga . . . . . 2, G. 160
— au champagne rose. 2, G. 160
— au kirschenwasser . 2, G. 161
— d'hiver . . . . . 2, G. 161
— (observ. sur la). 2, G. 162, 163
— au lunel . . . . . 2, G. 162
— au rhum . . . . . 2, G. 162
Mache (raiponce et). . . . 1, H. 35
Maigre (glace) . . . . . 2, G. 36
Manjar branco . . . . . 1, C. 56
— frit . . . . . 1, C. 57
Marasquin (crème au). 2, G. 52, 64, 74.
— (crème vierge au). . . 2, G. 53
— (spongade au). . . . . 2, G. 78
— (bombe au). . . . . 2, G. 87
— (fiore di lacte au) . . 2, G. 93
— (mousse au). . . . . 2, G. 104
— à l'eau . . . . . 2, G. 124
— (punch au). . . 2, G. 144, 145
— (conserve au) . . . . . 2, B. 80
Marc (eau de) . . . . . 2, T. 9
Marène (glace à la) . . . 2, G. 120
— préparation . . . . . 2, G. 121
— composition . . . . . 2, G. 121
Marmelade de mirabelles . 1, C. 85
— de pommes . . . . . 1, C. 25
— d'oranges. . . . . 1, C. 47
— de bigarades . . . . . 1, C. 49
— de cédrats . . . . . 1, C. 50
Marrons . . . . . 1, C. 99
— à la bigarade . . . . 1, C. 100
— à la serviette . . . . 1, C. 101
— en vermicelle . . . . 1, C. 101
— en pâte . . . . . 1, C. 102
— au caramel . . . . . 1, P. 203
— déguisés. . . . . 1, P. 203
— ordinaires . . . . . 1, P. 203
— farcis . . . . . 1, P. 204
— entiers . . . . . 2, CS. 33
— (crème aux) . . . . . 2, G. 55
Martin sec . . . . . 1, C. 30
Massepains. . . . . 1, P. 177
— légers . . . . . 1, P. 171
Massepains à l'orange. 1, P. 172, 178
— au café . . . . . 1, P. 172
— légers à la rose . . . 1, P. 173
— au cédrat . . . . . 1, P. 173
— d'avelines . . . . . 1, P. 173
— de pistaches. . . . . 1, P. 173
— à la fleur d'oranger. 1, P. 177
— seringués . . . . . 1, P. 179
— seringués d'avelines. 1, P. 179
Mayonnaise. . . . . 1, H. 33
Melarose (glace de) . . . 2, G. 116
Melon. . . . . 1, H. 13
— vert . . . . . 1, H. 14
— à la hollandaise . . . 1, H. 14
— ordinaire . . . . . 1, C. 107
— blanc d'Espagne. . . 1, C. 108
— verts entiers. . . . . 1, C. 109
— (crème au). 2, G. 70, 117, 183
— (mousse au) . . . . . 2, G. 102
— sans melon (crème au). 2, G. 118
— d'eau (glace au) . . . 2, G. 118
— (spongade au) . . . . 2, G. 136
— (eau de) . . . . . 2, G. 171
— (côte de). . . . . 2, G. 185
— macédoine . . . . . 2, G. 194
Mendiants (tambour de). 2, B. 172
Menthe (bombe à la). . . 2, G. 90
— (pastilles de) . . . 2, B. 54, 59
— (caramel à la) . . . . 2, B. 110
— (sucre tors à la). . . 2, B. 100
Meringues (grosses) . . . 1, P. 126
— (cuisson). . . . . 1, P. 126
— (manière de dresser). 1, P. 127
— (manière de glacer) . 1, P. 127
— à l'italienne. . 1, P. 128, 209; 2, G. 182
— sans travailler le sucre. 1, P. 129
— évidées au chocolat. 1, P. 130
— à l'italienne aux fraises. 1, P. 132
— à l'orange. . . . . 1, P. 132
— à la vanille . . . . . 1, P. 132
— évidées . . . . . 1, P. 132
— au caramel . . . . . 1, P. 132
— liquides au café. . . 1, P. 133
— au café en biscuit. . 1, P. 133
— à la vanille (grosses). 1, P. 134
— aux fruits . . . . . 1, P. 134
— aux fruits confits . . 1, P. 134
— à l'ananas. . . . . 1, P. 134
— à la portugaise . . . 1, P. 135
— aux confitures. . . . 1, P. 135
— aux diavoloni . . . . 1, P. 135
— au café . . . . . 1, P. 135
— au chocolat . . . . . 1, P. 135

Meringues au marasquin. 1, P. 136
— aux fruits (demi). . . 1, P. 136
— à la spongade. . . . 2, G. 181
Meringué aux amandes . 1, P. 130
— en anneaux . . . . . 1, P. 131
Merises . . . . . 2, CS. 21
Mielleuse (glace). . . . . 2, G. 36
Mirabelles. . . . . 2, F. 5
— (marmelade de) . . . . 1 C. 85
— pour marmelade. . . 2, CS. 29
Monthière (punch à la) . 2, G. 147
Mortadelle. . . . . 1, H. 8.
— de Bologne . . . . . 2, G. 191
Moulage . . . . . 2, G. 14
Moules à chocolat. . . . . 2, B. 61
Moules (plâtre à) . . . . . 1, P. 15
— en bois pour sangler . 2, G. 20
— pour plateaux . . . . 2, G. 188
— arlequinés. . . . . 2, G. 191
— tuttifruti. . . . 2, G. 191, 192
— croustades. . . . . 2, G. 195
Mouler (manière de) . . . 2, G. 15
Mousses. . . . . 2, G. 99
— (manière de faire les). 2, G. 99
— (man. de dresser les). 2, G. 100
— (observation sur les). 2, G. 105
Moustatchioli. . . 1, P. 122, 123
— imboutiti . . . . . 1, P. 124
Moutarde verte. . . . . 1, H. 25
— anglaise . . . . . 1, H. 33
Mouvage . . . . . 1, P. 4
Muffins . . . . . 1, P. 117
— (manière de les servir). 1, P. 117
Mures. 1, H. 13; 1, C. 75; 2, CS. 27
— roses . . . . . 2, CS. 28
— (sirop de) . . . . . 2, B. 149
Muscat (petit). . . . . 1, C. 30
— pour glaces . . . . . 2, CS. 31
— (glace au). . . . . 2, G. 115
— factice (glace au) . . 2, G. 115
— (infusion de) . . . . 2, G. 115
— (eau de). . . . . 2, G. 170

N

Napolitaine (crème à la). 2, G. 47
Napolitaine . . . . . 2, G. 192
— (manière de garnir). 2, G. 193
Nèfles. . . . . 2, B. 167
— (glace aux) . . . . . 2, G. 113
Neufchatel affiné . . . . 1, H 43
— frais . . . . . 1, H. 43
Noir (emploi du) . . . . . 1, C. 8
Noisette . . . 2, B. 76; 2, B. 166
Noix . . . . . 1, P. 206
— blanches et noires. . 1, C. 106
— fraîches . . . . . 1, C. 111
— (imitation). . . . . 1, P. 201
— (crème aux) . . . . . 2, G. 43
— (bombe aux) . . . . . 2, G. 90
— grosses . . . . . 2, G. 188
Nougat . . . . . 1, P. 161
— des amandes. . . . . 1, P. 161
— des hosties . . . . . 1, P. 161
— (manipulation). . . . 1, P. 162
— (précaution). . . . . 1, P. 163
— (observation sur le dressage). 164
— (manière de glacer). 1, P. 164
Nougat de pistaches . . 1, P. 165
— blanc aux avelines . 1, P. 165
— aux pistaches.. . . . 1, P. 166
— aux avelines hachées. 1, P. 166
— mélangé. . . . . 1, P. 166
Noyaux d'abricots. . . . . 2, B. 123

O

Observation sur les hors-d'œuvre. 1, H. 29
— sur la gelée. . . . . 1, C. 73
— sur les clarifications. . 1, P. 9
— sur les fruits confits. . 2, F. 11
Œufs (compotes aux). . . 1, C. 56
— à l'espagnole. 1, P. 213; 1, C. 60
— filés . . . . . 1, C. 61
— prép. du sucre. . . . 1, C. 61
— (prép. des). . . . . 1, C. 61
— (man. de filer les). . . 1, C. 61
Œufs. . . . . 1, P. 18
— de Maraville. . . . . 1, P. 154
— (demi-). . . . . 2, G. 195
— de Pâques. . . . . 2, B. 72
— (des moules). . . . . 2, B. 72
— (du sucre). . . . . 2, B. 72
— coquetier. . . . . 2, B. 73
— en sucre vidé. . . . . 2, B. 74
Ogoursi. . . . . 1. H. 19
Oignons blancs. . . . . 1, H. 24
Olives. . . . . 1, H. 17
— à la portugaise. . . . 1, H. 17
— aux filets d'anchois. . 1, H. 18
— au beurre d'anchois. 1, H. 18
Oranges et bigarades. . . 1, C. 40
— en quartiers. . . . . 1, C. 41
— entières. . . . . 1, C. 41
— en beignets au rhum. 1, C. 41

Oranges de paysan. . . . 1, C. 42
— avec fruits. . . . . 1, C. 44
— (beignets d'). 2, B. 87; 1, C. 45
— entières tournées. . . 1, C. 45
— pour paniers. . . . . 1, C. 46
— (marmelade d'). . . . 1. C. 47
Oranges. . . . . 2, F. 3; 2, B. 167
— (glace à l'). . . . . 2, G. 111
— (spongade à l'). . . . 2, G. 135
— dans le fruit. . . . . 2, G. 185
— (paniers d') . . . . . 2, G. 186
— (paniers en macédoine). 2, G. 186
— (pastilles à l'). . . . . 2, B. 55
— (sucre tors à l'). . . . 2, B. 100
— et citron (tournure d') 2, B. 6
— aux œufs filés. . . . 2, B. 131
— aux noix de coco. . . 2, B. 131
— (quartiers de). . . . 2, B. 133
— (tambours d'). . . . 2, B. 135
— (conserve à l'). . . . . 2, B. 78
— au candi (beignets d') 2, B. 87
— (sirop d'). . . . . 2, B 146
— préparation. . . . . 2, B. 146
— mélange. . . . . 2, B. 146
— observation. . . . . 2, B. 147
Orangeade. . . . . 2, G. 165
Orgeat. . . 2, G. 169; 2, B. 151
— observation. . . . . 2, B. 153
— (sirop d'). . . . 2, B. 151, 152
— (pâte d'). . . . . 2, B. 153
Oves molles. . . . . 1, C. 64
— branco. . . . . 1, C. 65
— branco aux œufs filés. 1, C. 65
— (biscuit aux). . . . . 1, C. 65
— et œufs filés. . . . . 1, C. 66
— (troche d'). . . . . 1, C. 57

P

Pains à l'allemande (petits). 1 P. 95
— de Gênes. . . . . 1, P. 96
— sucrés et grillés. . . . 1, P. 99
— de Milan. . . . . 1, P. 109
— de Genève (petits). . 1, P. 211
Pain d'épices de Hollande. 1, P. 214
— des dames. . . . . 1, P. 216
— (façon suisse). . . . 1, P. 217
— d'Espagne (crème au). 2, G. 51
— de seigle (crème au). 2, G. 51
Palage. . . . . 1, P. 4
Paniers de pommes. . . . 1, C. 24
— de catillac. . . . . 1, C. 34
— d'oranges. . . . . 1, C. 46
Paniers à la gelée rose. . 1, C. 47
— décorés. . . . . 1, C. 47
— de bigarades. 1, C. 49; 2, B. 133
— de citrons. . . . . 1, C. 53
— à filtrer. . . . . 1, P. 27
— de gaufres. . . . . 2, G. 180
Papesdanges. . . 1, C. 63; P. 207
— (entonnoir pour les). 1, C. 60
— à la gelée de groseilles. 1, C. 63
— entiers. . . . . 1, C. 64
— aux oves molles. . . . 1, C. 64
— aux oves branco. . . 1, C. 64
Papier pour les compotes. 1, C. 5
— d'office. . . . . 1, P. 26
Parmesan. . . . . 1, H. 42
Passerage à grandes feuilles. 2e sup. H 50
Pastafrole ordinaire. . . 1, P. 159
— aux raisins de Corinthe. 1, P. 159
— aux amandes. . . . 1, P. 159
— glacé. . . . . 1, P. 160
— en gâteau napolitain. 1, P. 160
— de Polenta. . . . . 1, P. 161
Pastèque. . . 1, C. 108; 2, G. 184
Pastillage. . . . . 2, B. 175
— (pâte de). . . . . 2, B. 177
— man. de lever à la planche. 2, B. 179
— man. de joindre les pièces. 2, B. 180
— des planches gravées. 2, B. 181
Pastilles. . . . . 2, B. 50, 51
— du sucre. . . . . 2, B. 51
— de la pâte. . . . . 2, B. 51
— cuisson. . . . . 2, B. 52
— dressage. . . . . 2, B. 52
— man. de détacher. . . 2, B. 53
— (observation). . . . . 2, B. 57
— à l'italienne. . . . . 2, B. 58
— (man. d'opérer). . . . 2, B. 58
— autres pastilles. . . . 2, B. 60
— (manière d'opérer). . 2, B. 61
— genre diavoloni. . . . 2, B. 61
— au chocolat. . . . 2, B. 63, 64
— manière d'opérer. . . 2, B. 63
— de gomme soufflées. . 2, B. 68
— au candi. . . . . 2, B. 7
— dites bijoux. . . . . 2, B. 34
— man. de détacher. . . 2, B. 33
— 2e man. p. l'amidon. . 2, B. 33
Patates de Malaga. . . . 1, C. 105
— (marmelade de). . . . 1, C. 106
Pate de pommes. 1, C. 26; 1, P. 205
— de poires. . . . . 1, C. 33

Pate de coings . . . . . 1, C. 38
— de pistaches. . . . . 1, P. 204
— d'avelines. . . . . 1, P. 204
— d'amandes au café. . 1, P. 205
— d'amandes au chocolat. 1, P. 200
— à la royale. . . . . 2. B. 119
— de Nancy. . . . . 2, B. 120
— d'abricots. . . . . 2, B. 120
— de pommes à l'ananas. 2, B. 120
— à la gelée. . . . . 2, B. 121
Pate d'amandes p. candi. . 2, B. 7
— d'abricots (brochette de). 2, B. 18
— au tirage. . . . . 2, B. 129
— (moulage des). . . . 2, B. 132
— (tambour de). . 2, B. 134, 137
— de pommes (système de Ptolémée en). 2, B. 140
Pêches. . . . . 2, B. 165
Pêches en moitié. . . 1, C. 67, 68
— entières. . . . . 1, C. 68
— mignonnes. 2, F. 7; 1, C. 68; 2, CS. 12, 13
— vertes tournées. . . . 1, C. 69
— vertes en moitié. . . . 1, C. 69
— (marmelade de). . . . 1, C. 69
— grillées. . . . . 1, C. 70
— en quartiers. . . . . 2, CS. 12
— petite mignonne mondée. 2, CS. 13
— avec la peau. . . . 2, CS. 13
— pour glaces. . . . . 2, CS. 13
— vertes. . . 2, CS. 13; 2, F. 7
— (crème aux). . . . . 2, G. 70
— (glace aux). . . . . 2, G. 113
— (spongade aux). . . . 2, G. 136
— (soupe aux) . . . . . 2, G. 161
— (conserve de) . . . . 2, B. 79
— en conserve. . . . . 2, B. 83
— man. de donner la 1re teinte. 2, B. 83
— man. de mettre le carmin. 2, B. 84
— de la gomme. . . . . 2, B. 85
— de la fécule. . . . . 2, B. 85
Pelle à glace. . . . . 2, G. 6
Pèse-sirop. . . . . 1, P. 22
Petits fours. . . . . 1, P. 11
— d'amandes. . . . . 1, P. 137
Piastres. . . . . 1, P. 109
Pignolat. 1, P. 168; 2, G. 48, 2; B. 79
— aux avelines. . . . . 1, P. 169
— aux pistaches. . . . 1, P. 169
— aux amandes. . . . 1, P. 169
— aux fruits confits. . . 1, P. 169
— à la fleur d'oranger. 1, P. 170
— aux amandes de cerise. 1, P. 170
Pignons à l'italienne. . . 2, B. 46
Piment. . . . . 1, H. 17
Pissenlit. . . . . 1, H. 35
Pistaches (crème aux) 2, G. 44, 72, 73
— sans pistaches. . . . . 2. G. 44
— (caramel aux). . . . 2, B. 108
— (spongade aux). . . . 2, G. 80
— (bombe aux). . . . . 2, G. 87
— (mousse aux) . . . . 2, G. 104
— pour glaces. . . . . 2, G. 128
— (spongade aux). . . . 2, G. 137
— pralinées. . . . . 2, B. 42
— à l'italienne. . . . . 2, B. 46
Pistoles des brignolles. . 1, P. 200
Planches à meringue. . . 1, P. 26
Plateaux et décors de la table. 2, B. 189
— pour bals. . . . . 2, B. 191
Platre à moule. . . . . 1, P. 15
Plombière (crème). . . . . 2, G. 50
— tuttifruti. . . . . 2, G. 51
— (spongade). . . . . 2, G. 79
Plumcake. . . 1, P. 97; 2, G. 193
Poêlons . . . . . 1, C. 5
Poids par cuillerées. . . . 1, P. 23
Poires. 2, B. 163; 1, C. 28; 2, F. 8
— grillées. . . . . 1, C. 33
— fraîches à l'eau-de-vie. 1, C. 33
— (marmelade de). . . . 1, C. 33
— entières garnies. . . . 1, C. 34
— Bon-chrétien. . . . . 1, C. 34
— à la cardinal. . . . . 1, C. 35
— d'Angleterre. . . . . 2, CS. 14
— pour glaces. . . . . 2, CS. 15
— de crassanne (crème aux). 2, G. 71
— (glace aux). . . . . 2, G. 110
— (spongade de). . . . 2, G. 140
Pommes de terre (imitation). 2, B. 83
— et betteraves. . . . . 1, H. 38
Pommes. . . . . 2, B. 165
— à la duchesse. . . . . 1, C. 18
— en surprise. . . . . 1, C. 18
— de calville. (Voy. *Calville.*). 1, C. 14
— à la gelée de pommes. 1, C. 18
— grillées. . . . . 1, C. 20
— pour gelée de pommes. 1, C. 21
— (marmelade de). . . . 1, C. 25
— (pâte de). . . . . 1, C. 26
— de calville par moitié. 2, CS. 15
— pour gelée (jus de). . 2, CS. 17
— pour marmelade. . . 2, CS. 17
— meringuées. . . . . 2, G. 181

Poncires. . . . . 1, C. 51
Portugaise (crème à la). 2, G. 46-72
— (fiore di lacte à la). . 2, G. 95
— (glace à la). . . . . 2, G. 111
— (spongade à la). . . 2, G. 135
Pots de fleurs (petits) . . 1, P. 196
Pralinage d'écorce d'oranges. 2, B. 47
— d'écorce de citrons. . 2, B. 47
— de cédrats. . . . . 2, B. 47
Pralines à la vanille. . . . 2, B. 39
— Manière de les glacer. 2, B. 41
— à la rose. . . . . 2, B. 42
— à la fleur d'oranger. . 2, B. 42
— de pignons. . . . . 2, B 42
— ordinaires. . . . . 2, B. 43
— à l'italienne (à la vanille). 2, B. 44
— déguisées. . . . . 1, P. 150
— (fiore di lacte aux). . 2, G. 97
Pruneaux. . . . . 1, C. 88
Prunes. . . . . 2, B. 164
— de mirabelle. 1, C. 84 ; 2, CS. 28
— de Monsieur. 1, C. 85 ; 2, CS. 30
— de reine-claude. . . . 1, C. 86
Pudding (crème). . . . . 2, G. 58
— (sauce du). . . . . 2, G. 59
— (spongade). . . . . 2, G. 79
Puits artésien. . . . . 1, C. 42
Punch (spongade au). . . 2, G. 133
— à la romaine. . . . . 2, G. 143
— au rhum. . . . . 2, G. 143
— à la Daumont. . . . 2, G. 145
— à la Desclignac. . . 2, G. 145
— chaud. . . . . 2, G. 157
— à l'ananas. . . . . 2, G. 158
— au xérès. . . . . 2, G. 158
— à la fiorani. . . . . 2, G. 202
— (pastilles au). . . . . 2, B. 57

Q

Quartiers de citron. . . . 1, H. 21
— d'orange avec fruit. . 1, C. 44
— d'orange à la gelée. . 1, C. 47
— d'orange. . . . 1, P. 156, 207
Quejades. . . . . 1, P. 153

R

Radis noirs. . . . . 1, H. 21
— roses et raves. . . . . 1, H. 21
— petits. . . . . 2, B. 82
Raffinage du sucre. . . . 1, P. 1
Raifort. . . . . 1, H. 14
Rainette entière. . . . . 1, C. 19
Raiponses et mâches. . . 1, H. 35
Raisin. . . . . 2, B. 168
— de Malaga farci. . . 1, P. 209
Régent-sorbet. . . . . 2, G. 150
Reine-claude. . . . . 1, C. 87
— aux œufs pilés. . . . . 1, C. 87
— (marmelade de). 1, C. 87 ; 2, CS. 30
Reine-claude. 2, CS. 29 ; 2, F. 4
— (Manière de confire). . 2, F. 4
Rémoulade. . . . . 1, H. 38
Rhum (spongade au). . . . 2, G. 78
— (trocadero au). . . . . 2, B. 95
Rizotte. . . . . 2, G. 61
— (Prép. du riz). . . . . 2, G. 61
— (Observ. sur la). . . . 2, G. 62
Romaine. . . . . 1, H. 34
Roquefort. . . . . 1, H. 42
Roses. . . . . 2, G. 187
— (compote de). . . . . 1, C. 102
— (pastilles à la). 2, B. 54, 59, 60
— (caramel à la). . . . 2, B. 109
— en sucre. . . . . 2, B. 24
— (au moule). . . . . 2, B. 24
— (eau de). . . . . 2, B. 155
— (doses). . . . . 2, B. 156
Rosolios. . . . . 2, B. 25
— au marasquin. . . . . 2, B. 26
— (Manière de couler). . 2, B. 26
— (Manière de retirer). . 2, B. 26
Rosquille. . . . . 1, P. 114
Rouleau. . . . . 1, P. 29
— cannelé. . . . . 1, P. 29
— à gaufres. . . . . 1, P. 29
— à cigares. . . . . 1, P. 29
Rouge de persicaire . . . 1, P. 17
Rousselet. . . . . 1, C. 30
Ruban. . . . . 1, P. 185
— (Méthode Martin). . . 1, P. 185
— (Méthode Boucher). . 1, P. 187.
— (Observation). . . . . 1, P. 188
— au candi. . . . . 2, B. 5

S

Sabayon au madère. . . . 2, G. 156
— au bordeaux. . . . . 2, G. 157
Sac à glacer. . . . . 1, P. 24
Sacs en toile pour les bouteilles. 2, CS. 8
Safran. . . . . 2, G. 127
Saint-Germain. . . . . 1, C. 33

Salades (assaisonnement). 1, H. 30
— à la grande-duchesse. 1, H. 31
— à la bagration. . . . . 1, H. 32
— cuites. . . . . 1, H. 32
— à la maréchale. . . . 1, H. 34
— de haricots verts. . . 1, H. 35
Salpêtre. . . . . 2, G. 7
— (Manière d'essayer les) 2, G. 8
Sandwich. . . . . 1, P. 99
Sangler (manière de). . . 2, G. 9
Sangria. . . . . 2, G. 170
Sardines. . . . . 1, H. 9
Sauce enragée. . . . . 1, H. 4
Saucisson. . . . . 1, H. 8
Saumon fumé. . . . . 1, H. 3
— (canapé de). . . . . 1, H. 8
Scabèche. . . . . 1, H. 2
Sceaux. . . . . 2, G. 4
Sel gris. . . . . 2, G. 8
— blanc. . . . . 2, G. 8
— (eaux de). . . . . 2, G. 38
Seringue à biscuit. . . . . 1, P. 24
Seringué de pistaches. . 1, P. 179
Sicilienne (crème). . . 2, G 43, 55
— (bombe à la). . . . . 2, G. 87
— (mousse à la). . . . 2, G. 105
Sirops. . . . . 2, B. 143, 144
— (qualité des). . . . . 2, B. 145
— sur les compotes. . . . 1, C. 6
— (Observation). . . . . 2, B. 157
Sorbets. . . . . 2, G. 147
— à la bagration. . . . 2, G. 150
— (Manière de les servir). 2, G. 151
— du 31 décembre. . . 2, G. 153
— à la caradoc. . . . . 2, G. 154
Sorbetières (des). . . . 2, G. 12
— (moulage dans les). . 2, G. 19
Soufflé en caisse. . . . 1, P. 167
— aux pistaches. . . . 1, P. 167
— aux amandes. . . . 1, P. 168
— aux pignons. . . . . 1, P. 168
— d'amandes. . . . . 1, P. 173
— Observation. . . . . 1, P. 174
— à la fleur d'oranger. 1, P. 174
— à l'orange. . . . . 1, P. 175
— en boutons. . . . . 1, P. 176
— au café, au chocolat. 1, P. 176
— seringués. . . . . 1, P. 179
Soufflé . . . . . 1, P. 181
— Manière espagnole. . 1, P. 182
— Ancienne manière française, 1, P. 182
— en dent de loup. . . 1, P. 183
— Manière Étienne. . . 1, P. 183
Soufflé. Observation . . 1, P. 184
Soufflé glacé. . . . . 2, G. 194
Soupe aux pêches. . . . 2, G. 161
Souper (du). . . . . 2, B. 192
Spatule à macarons. . . . 1, P. 30
Spongades. . . . . 2, G. 76
— manipulation. . . . . 2, G. 76
— Remarque. . . . 2, G. 82, 140
— à l'eau. . . . . 2, G. 129
— composition. . . . . 2, G. 130
Stilton. . . . . 1, H. 40
Strachino de Milan. 1, H. 40; 2, G. 192
Sucre (du). . . . . 2, G. 42
— pour glaces. . . . . 2, G. 36
— paillé. . . . . 1, P. 189
— pilé. . . . . 1, P. 19
— de pommes (caramel au). 2, B. 111
— précautions à prendre. 2, B. 111
— du marbre. . . . . 2, B. 112
— d'orge. . . . . 2, B. 115
— manière d'opérer. . . 2, B. 115
— de pommes en bâton. 2, B. 116
— au cassé pour enveloppes. 2, B. 117
— tors. . . . . 2, B. 98
— Manière d'opérer. . 2, B. 98-99
— Observation. . . . . 2, B. 102
— vidé et candi en dehors. 2, B. 34, 35
— de couleur. . . . . 2, B. 36
— en général (Essai du). 2, B. 158
— au candi (Prép. des pans de) 2, B. 186

T.

Tambours (Observ. sur les). 2, B. 137
Taméra. . . . . 1, P. 210
Tangérines. . . . . 1, C. 48
Taralouche. . . . . 1, P. 111
Tartines (suppl. aux petits fours). 22
— de pain beurré. . . . 1, P. 98
— de pain bis. . . . . 1, P. 99
Tasse à la chantilly. . . . 1, P. 193
— (manière d'opérer). . 1, P. 193
— remplie à l'espagnole. 1, P. 195
— en sucre. . . . . 2, G. 189
Tayladin. . . . . 1, C. 43
— de citron. . . . . 1, C. 53
Terre pour raffinerie. . . 1, P. 4
Terrines à compotes. . . . 1, C. 5
Thé. . . . . 1, P. 84; 2, T. 16

Thé (manière de faire le). 2, T. 17
— (mélange du). . . . . 2, T. 18
Thé pour déjeuners. . . . 2, T. 18
— pour soirées . . . . . 2, T. 19
— en petit comité. . . . 2, T. 19
— (crème au). 2, G. 49, 72, 125
— (bombe au). . . . . 2, G. 89
— (fiore di lacte au). . . 2, G. 97
— (mousse au). . . . . 2, G. 103
— à l'eau . . . . . 2, G. 125
— (punch au) . . . . . 2, G. 147
— (sorbet au). . . . . 2, G. 153
— (sucre tors au). . . . 2, B. 101
— (fondant au). . . . . 2, B. 91
— (eau de). . . . . 2, B. 157
— (table à) . . . . . 2, B. 192
Thon. . . . . 1, H. 8
Tirage. . . . . 2, B. 125, 126
— (des fruits pour). 2, B. 127, 128
— (du sucre). . . . . 2, B. 127
— (de la bassine) . . . 2, B. 127
— (des grilles). . . . . 2, B. 128
— (travail du sucre). . 2, B. 128
— (assiette montée de). 2, B. 129, 137, 140
— observation . . . . . 2, B. 139
— (tambour de). . 2, B. 129, 130
Toroni ou nougat (voyez Nougat). 1, P. 161
— aux amandes et pistache. 1, P. 163
— de pignons aux pistaches. 1, P. 164.
— (spongade au). . . . 2, G. 138
Toronchino. . . . . 2, G. 45
Tourons . . . . . 1, P. 146
— dressage. . . . . 1, P. 147
— cuisson . . . . . 1, P. 147
— aux avelines . . . . 1, P. 148
— aux pistaches . . . . 1, P. 148
— aux fruits confits . . 1, P. 148
— aux amandes grillées. 1, P. 148
— au chocolat . . . . . 1, P. 149
— au gros sucre . . . . 1, P. 149
— aux noix. . . . . 1, P. 149
Trocadero . . . . . 2, B. 93
— (manière de le couler). 2, B. 93
— observation. . . . . 2, B. 94
— (glace pour le) . . . . 2, B. 94
— (manière de glacer). . 2, B. 95
— simple . . . . . 2, B. 97
Troches d'oves quecmadi. 1. C. 57
Truffes. . . . . 1, H. 27
— de Piémont. . . . . 1, H. 46
Truffes de Périgord. . . . 1, H. 46
Truffes (crème aux) . . . 2, G. 49
Tuttifruti à la cannelle. . 2, G. 54
— (creme au) . . . . . 2, G. 74
— (glace au). . . . . 2, G. 112
— (spongade au). . . . 2, G. 134
— au biscuit. . . . . 2, G. 177

U

Ustensiles pour la confection des glaces. . . . . 2, G. 38

V

Vanille pilée . . . . . 1, P. 19
— (infusion de). 2, G. 125, 126; 1, P. 20
— (infusion au sucre) . . 1, P. 20
— (crème à la). 2, G. 42, 63, 71
— (spongade à la). 2, G. 78, 138
— (bombe à la). . . . . 2, G. 86
— (fiore di lacte à la) . . 2, G. 93
— (pastilles à la) . . . . 2, B. 60
— (caramel à la). . . . 2, B. 109
— (trocadero à la). . . . 2, B. 96
— (sucre tors à la). . . 2, B. 101
— (fondant à la). . . . . 2, B. 90
Variétés. . 1, P. 211; 2, G. 173, 174; 2, B. 175.
Vases en conserve . . . . 2, B. 134
Verjus. 1, C. 98; 2, CS. 31; 2. F. 6
— (brochettes de). . . . 2, B. 19
Vert . . . . . 1, P. 47
Vert d'épinards. . . . . 1, P. 47
Vinaigre de table. . . . . 1, H. 27
— à l'estragon . . . . . 1, H. 28
— chily . . . . . 1, H. 28
— de bois . . . . . 1, P. 20
— framboisé (pastilles au). 2, B. 57
— (sirop de) . . . . . 2, B. 150
Violet . . . . . 1, P. 47
Violette double pour praliner. 2, CS. 33
— (pastilles à la). . . . . 2, B. 57
— pralinée . . . . . 2, B. 7, 49
— double pralinée. . . . 2, B. 48
— (conserve à la) . . . . 2, B. 78
— (sirop de) . . . . . 2, B. 154
— manière italienne (sirop de). 2, B. 155
Viry (fromage de). . . . . 1, H. 43
Vrilles de vigne (2e suppl. aux). H. 50.

X

Xérès (punch au). . . . . 2, G. 158

Y

Yémas. . . . . 1, P. 213

Z

Zéphyr. . . . . 1, P. 170
— aux pistaches. . . . . 1, P. 171
— aux avelines. . . . . 1, P. 171
— au chocolat. . . . . 1, P. 171
Zeste (du). . . . . 2, G. 33

FIN DE LA TABLE ALPHABÉTIQUE DU TRAITÉ DE L'OFFICE.

ERRATA.

Ier vol. — Compotes,	p. 42, lig. 12,	comme si vous la peliez; *lisez :* piliez.
—	p. 45, lig. 23,	les sucrer froid; *lisez :* à froid.
—	p. 46, lig. 12,	graissez-les; *lisez* : cintrez-les.
—	p. 52, lig. 3,	essayez pour; *lisez :* pour essayer, opérez la cuisson.
—	p 81, lig. 16,	qu'il n'ait pas; *lisez :* qu'elle n'ait pas
—	p. 96, lig. 1,	parcelles; *lisez :* pastilles.
Petits fours,	p. 14, lig. 17,	avec la règle; *lisez :* sur la règle.
—	p. 32, lig. 4,	glacé; *lisez* : glace.
—	p. 101, lig. 11,	mettez-la, *lisez* : mettez.
IIe vol. — Glaces,	p. 157. art. 18,	gaudeau, *lisez :* chaudeau.

LOIG-B308